Моя кулинарная библиотечка

Люля-кебаб, долма, пахлава и другие блюда азербайджанской кухни

Люля-кебаб – с. 59–65

Долма – с. 75–84

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В издании собраны разнообразные рецепты азербайджанской кухни (салаты и закуски, соусы, супы, вторые блюда, шашлыки, сладости).

- Люля-кебаб, долма, пахлава и другие блюда азербайджанской кухни
- Салаты и закуски
- Винегрет по-восточному
- Салат «Бахар»
- Салат «Навруз»
- Кюкю из зелени
- Кюкю из зелени
- Фисинджан из бурака (свеклы)
- Фисинджан из лобио
- Фисинджан из зелени
- Икра из баклажанов (демьянок)
- Салат «Лодочки» (с красной и черной икрой)
- Салат «Хазар»
- Салат из белой рыбы с помидорами
- Рыба отварная
- Соусы
- Бульоны для соусов
- Красный соус основной
- Красный соус основной
- Красный соус основной
- Красный соус с чесноком
- Соус пряный
- Кисло-сладкий соус
- Белый соус основной
- Белый соус с маслинами
- Соус острый с тархуном
- Соус молочный основной
- Абгора (соус из незрелого винограда)
- Соус из сока граната
- Соус шафранный
- Наршараб (гранатовый соус)
- Горчичный соус основной
- Супы
- Пити (гороховый суп)
- Пити по-шекински
- Кюфта-бозбаш из баранины

- Кюфта-бозбаш из говядины или телятины
- Кюфта из рыбы
- Парча-бозбаш
- Шорба с говядиной или телятиной
- Шорба с курицей
- Суп по-азербайджански
- Хамраши (суп с фасолью и лапшой)
- Кюрза из баранины
- Кюрза из телятины или говядины
- Кюрза из рыбы
- Умач на мясном бульоне
- Умач на курином бульоне
- Умач постный
- Ханума
- Овдух (окрошка по-азербайджански)
- Туршу-сыйыг (зеленый борщ по-азербайджански)
- Суп постный из лобио (красной фасоли)
- Балва
- Вторые блюда
- Блюда из мяса
- Блюда из птицы
- Блюда из рыбы
- Блюда из овощей
-
- Блюда из муки и риса
- Шашлыки
- Люля-кебаб
- Люля-кебаб из баранины
- Люля-кебаб из баранины с орехами
- Люля-кебаб из говядины с курдюком
- Люля-кебаб из телятины
- Люля-кебаб из кабанины
- Люля-кебаб из курицы
- Люля-кебаб из цыпленка
- Люля-кебаб из индейки
- Люля-кебаб из рыбы
-
- Люля-кебаб из овощей
- Люля-кебаб из картофеля с курдюком и грецким орехом
- Пловы
- Плов (1-Й вариант)
- Плов (2-й вариант)
- Плов (3-й вариант)
- Плов (4-й вариант)

- Соусы для плова
- Казмаг для плова
- Плов из бараньей грудинки
- Плов хам-дошама
- Плов коурма
- Гиймя-плов
- Плов тас-кебаб
- Плов риза-кюфта
- Шам-кебаб плов
- Плов сабза-коурма
- Пловы с птицей
- Долма
- Долма из рыбы
- Долма из листьев липы
- Ярпаг-долмасы (голубцы из виноградных листьев)
- Долма овощная
- Долма из листьев айвы
- Долма из листьев конского щавеля
- Ярпаг-долмасы из индейки
- Ярпаг-долмасы из говядины или телятины
- Кялям-долмасы (долма из капустных листьев)
- Кялям-долмасы из индейки
- Бадымджан-долмасы из говядины
- Бадымджан-долмасы (долма из баклажанов)
- Бибяр-долмасы из индейки
- Бибяр-долмасы (долма из сладкого перца)
- Чай
- Чай обычный
- Чай с мятой
- Чай с мелиссой
- Чай с чабрецом
- Чай с кардамоном
- Чай с лавандой
- Чай с гвоздикой
- Чай с чабером
- Чай с лимонной или апельсиновой цедрой
- Изделия из муки. Печенья. Сладости
- Приготовление лапшового теста
- Приготовление дрожжевого теста безопарного
- Приготовление слоеного теста
- Приготовление дрожжевого теста опарным способом
- Приготовление слоеного дрожжевого теста
- Приготовление бисквитного теста
- Кутабы с тыквой

- Кутабы с сыром
- Кутабы с сыром и зеленью
- Кутабы с зеленью
- Пахлава гянджинская
- Пахлава-аришта
- Ришта пахлава
- Пахлава шекинская
- Мутаки
- Мутаки
- Мутаки шемахинские
- Ширвани-нан
- Кюлча шекинская
- Тыхма кубинская
- Торт «Азербайджан»
- Печенье «Плоды Азербайджана»
- Бадам-бури («хворост» по-азербайджански)
- Бадам-бури («хворост» по-азербайджански)
- Кекс «Фигурный»
- Рахат-лукум
- Гозинах (козинаки)
- Бадам-нохут (мармелад с миндалем)
- Ирчал
- Варенье
- Варенье из персиков
- Варенье из айвы с грецкими орехами и лимоном
- Варенье из белой или красной черешни
- Варенье из алычи (круглой сливы)
- Варенье из дыни
- Варенье из винограда
- Варенье из инжира
- Варенье из кизила
- Варенье из кизила
- Варенье из мандаринов
- Варенье из грецких орехов
- Варенье из помидоров
- Варенье из баклажанов
- Маринады
- Маринованный стручковый перец
- Икра из баклажанов консервированная
- Баклажаны, жаренные с помидорами, консервированные
- Маринованные баклажаны
- Капуста маринованная по-азербайджански
- Маринованные баклажаны с помидорами
- Хяфта-беджар

- Салат из сладкого перца в маринаде

Люля-кебаб, долма, пахлава и другие блюда азербайджанской кухни

Салаты и закуски

Винегрет по-восточному

Картофель – 2–3 средних, морковь – 1–2 шт., свекла – 1 большая или 2 средних, лук репчатый – 1 головка, фасоль красная или лобио – 1/2 стакана, укроп – 1 пучок, соль по вкусу, квашеная капуста – 500 г, растительное масло.

Отварные картофель, морковь и свеклу нарезают мелкими кубиками или мелкими брусочками, добавляют предварительно замоченный и отдельно отваренный лобио, мелко порезанный репчатый лук и квашеную капусту.

Все солят, поливают растительным маслом и осторожно перемешивают. Сверху посыпают винегрет свежей мелко порубленной зеленью, лучше укропом.

Салат «Бахар»

Редис (красный или белый) – 1 пучок или 1 шт., примерно на 100 г, огурец свежий – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., яйцо вареное – 1–2 шт., подсолнечное масло – 1–2 ст. л., зелень – 1 пучок, соль и молотый черный перец по вкусу.

Редис нарезают тонкими кружочками, складывают в виде горки в салатник. Украшают сверху огурцом, тоже нарезанным кружочками, вареной морковью и вареными яйцами, нарезанными дольками. Солят и перчат по вкусу. Поливают салат подсолнечным маслом и посыпают сверху мелко нарезанным укропом.

Верхушку салатной горки украшают редисом, вырезанным в виде розы.

Салат «Навруз»

Свекла вареная – 1 большая или 2 средние, яйца, сваренные вкрутую, – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, огурец соленый – 1 шт., редис – 2–3 шт., майонез – 1 стакан, зерна граната, соль по вкусу.

Свеклу, яйцо и чеснок натирают на мелкой терке, солят и смешивают с майонезом. Укладывают горкой в салатник и аккуратно смазывают сметаной или майонезом, придавая салату белый вид. Сверху салат украшают ломтиками соленого огурца, редиса и зернами граната.

Кюкю из зелени

(1-й вариант)

Яйца – 6 шт., лук зеленый, кинза, укроп, шпинат – по 1 пучку, масло топленое – 1–2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Кинзу, укроп, шпинат, зеленый лук моют, мелко нарезают, добавляют перец, соль, яйца, всю смесь тщательно взбивают. На сковороду с разогретым маслом выливают взбитые яйца с зеленью. После того как яйца загустеют, кюкю делят на 2–4 равные части, переворачивают и жарят с обратной стороны до образования коричневой корочки.

При подаче на стол заливают кюкю маслом, а также отдельно подают мацони (простоквашу) или сметану.

Кюкю из зелени

(2-й вариант)

Яйца – 6 шт., лук зеленый – 3 пучка, репчатый лук – 1 головка, масло сливочное или топленое – 1–2 ст. л., соль и молотый черный перец по вкусу.

Зелень тщательно промывают, мелко нарезают, добавляют пассерованный репчатый лук, соль и перец.

Яйца взбивают, смешивают с порезанной зеленью и луком.

Смесь осторожно выливают на сковороду с подогретым маслом, обжаривают сначала с одной стороны, затем с другой до образования коричневой корочки. Перекладывают на плоское блюдо, поливают маслом, отдельно подают катык или мацони.

Фисинджан из бурака (свеклы)

Бурак (свекла) свежий или вареный по вкусу – 1 большой или 2 средних, чеснок – 2 зубчика, ядра грецких орехов – 1/3 стакана, чернослив или алыча – 5–6 ягод, майонез – 200 г, зерна граната – 1 ст. л.

Бурак (свеклу) натирают на крупной терке, чеснок мелко рубят или тоже натирают на мелкой терке.

Ядра грецких орехов измельчают и смешивают с бураком и чесноком. Чернослив или алычу промывают, удалив косточки, и замачивают в теплой кипяченой воде.

После того как слива или алыча слегка размягчатся, мелко рубят их и добавляют в салат.

Салат укладывают в неглубокий салатник, заправляют майонезом и украшают зернами граната.

Фисинджан из лобио

Лобио – 2 стакана, чеснок – 2–3 зубчика, ядра грецких орехов – 1/3 стакана, кинза – 1 пучок, зерна граната – 1 ст. л., масло растительное – 1 ст. л., соль по вкусу.

Лобио (красная фасоль), предварительно замоченное, отваривают в небольшом количестве воды.

Воду сливают и лобио разминают вилкой.

Чеснок мелко рубят или натирают на мелкой терке.

Ядра грецких орехов измельчают и тщательно смешивают с лобио и чесноком.

Салат укладывают в неглубокий салатник, солят по вкусу, заправляют растительным маслом, украшают мелкорубленой зеленью кинзы и зернами граната.

Фисинджан из зелени

Кинза – 4–5 пучков, чеснок – 2 зубчика, ядра грецких орехов – 1/3 стакана, кишмиш (изюм без косточек) – 1/2 стакана, майонез – 3–4 ст. л., зерна граната – 1 ст. л., наршараб – 1 ст. л.

Кинзу мелко рубят, а чеснок натирают на мелкой терке.

Ядра грецких орехов измельчают и разводят наршарабом, смешивают с кинзой и чесноком.

Смесь укладывают на неглубокое блюдо или в салатник, поливают майонезом, сверху посыпают кишмишем, украшают зернами граната.

Икра из баклажанов (демьянок)

Баклажаны – 1 кг, помидоры – 2 кг, лук репчатый – 2 кг, масло подсолнечное – 1–1,5 л, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для икры необходимо подобрать баклажаны черного цвета и без зерен.

Баклажаны моют, тщательно вытирают полотенцем или салфеткой и укладывают рядами на противень, периодически переворачивают, чтобы они равномерно запеклись со всех сторон.

После того как баклажаны достаточно пропекутся, их осторожно очищают (снимают черную кожицу), держа за хвостик, и перемалывают в мясорубке.

В молотые баклажаны добавляют тоже молотые свежие красные помидоры (можно слегка мятые или перезрелые) и мелко нарезанный пассерованный репчатый лук.

Всю смесь ставят на тихий огонь и 2–2,5 часа тушат, подливая подсолнечное масло и периодически перемешивая, чтобы икра не подгорала.

За полчаса до снятия икры с плиты ее необходимо посолить и поперчить.

После приготовления икра имеет золотисто-желтый или оранжевый цвет.

Употребляется в пищу как в холодном, так и в горячем виде в качестве закуски и для приготовления бутербродов.

Салат «Лодочки» (с красной и черной икрой)

Икра красная и черная зернистая – по 50 г, яйца – 4 шт., помидоры свежие – 2 шт., огурец свежий – 1 шт., листья салата – 2–3 шт., сливочное масло – 20 г, майонез – 1 ч. л., петрушка – 1 пучок, укроп – 1/2 пучка

Яйца, сваренные вкрутую, разрезают пополам вдоль, вынимают желток. У большого помидора срезают верхнюю часть и удаляют сердцевину. Яичный желток растирают вилкой до однообразной массы и смешивают с мелко порезанным укропом и майонезом. Фаршируют приготовленной смесью помидор, сверху накрывают его отрезанной верхней частью, как крышечкой.

В яичный белок укладывают небольшой кусочек сливочного масла, а сверху осторожно горкой черную или красную икру.

Плоское широкое блюдо выстилают листьями зеленого салата, сверху укладывают кружочки помидоров и огурцов, а на них «лодочки» с икрой. В середину блюда помещают нафаршированный помидор, крышечку помидора украшают листиком рейгана или петрушки.

Салат «Хазар»

Отварные осетрина или белуга – 400 г, горбуша или семга малосольные – 50 г, икра черная зернистая – 1 ст. л., картофель отварной в мундире – 2 шт., огурцы свежие или малосольные – 2 шт., сметана или майонез – 2–3 ст. л., салат зеленый – 2–3 листочка, лимон – 1 шт., тархун и рейган – по 1 пучку, соль по вкусу.

Рыбу отваривают, удаляют кожу и хрящи.

Овощи – картофель и огурцы – нарезают кубиками, солят, заправляют сметаной или майонезом. Все смешивают и укладывают горкой в глубокий салатник или на блюдо.

Украшают сверху длинными ломтиками отваренной рыбы, листьями салата, зеленью тархуна и рейгана (мяты). В ломтики семги или горбуши, свернутые кулечками, помещают черную зернистую икру и укладывают их у основания салатной горки.

Сверху горку украшают маслинами и дольками лимона.

Салат из белой рыбы с помидорами

Филе осетрины, севрюги, белуги, судака или лососины – 200 г, помидор свежий – 1 шт., картофель отварной в мундире – 2 шт., огурцы свежие – 2 шт., корнишоны – 2–3 ст. л. или соленый огурец – 1 шт., салат зеленый – 2–3 листочка, сметана или майонез – 3–4 ст. л., оливки без косточек, петрушка и укроп – по 2–3 веточки, соль по вкусу.

Рыбу отваривают. Сваренную охлажденную рыбу нарезают на мелкие кусочки.

Овощи – картофель, помидоры, соленые огурцы или корнишоны, свежие огурцы – режут кубиками.

Рыбу с овощами смешивают и добавляют к ним мелко нарезанные листья зеленого свежего салата.

Все слегка солят, заправляют сметаной или майонезом и укладывают горкой в неглубокий салатник или на блюдо.

Украшают горку сверху листиками салата, оливками и веточками зелени, а по краям салатника или блюда – кружочками огурцов и помидоров.

Рыба отварная

Осетрина, белуга, стерлядь – 0,6–1,0 кг, соленые огурцы – 1–2 шт., лимон – 1 шт., зелень свежая – по 1 пучку, петрушка и укроп.

Белую рыбу отделяют от кожи и хрящей, кладут в кипящую соленую воду и варят до готовности.

Охлаждают и вынимают из бульона. При подаче на стол охлажденную рыбу нарезают небольшими ломтиками, по 0,5 см, укладывают на блюдо, поливают сверху лимонным соком, гарнируют солеными огурцами и лимоном, а также веточками свежей зелени, петрушки или укропа.

Соусы

Бульоны для соусов

Белый мясной бульон

Кости бараньи, говяжьи, телячьи или домашней птицы – 500 г, воды – 1,5–2 л, лук репчатый – 1 головка, морковь или корень петрушки – 1 шт. небольшие, соль по вкусу.

Сырые кости бараньи, говяжьи, телячьи, а также кости домашней птицы промывают, мелко рубят, укладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, накрывают крышкой и ставят на сильный огонь.

Когда бульон закипит, крышку снимают, удаляют накипь и продолжают варить на тихом огне в открытой посуде.

Во время варки периодически удаляют жир, всплывающий на поверхности бульона.

В дальнейшем на этом жире можно пассеровать овощи.

За 1,5 часа до конца варки бульона в него кладут соль, репчатый лук и коренья. По окончании варки с поверхности бульона полностью удаляют оставшийся жир и накипь. Дают бульону отстояться и осторожно процеживают. Если бульон после приготовления предназначен для хранения, то его надо еще раз довести до кипения.

Сваренный бульон обычно слегка мутноватый.

Готовый бульон остужают, процеживают и разливают в подготовленную посуду или бутылки. Закрывают и ставят в холодильник.

Белый мясной бульон используют для приготовления белого мясного соуса и других соусов.

Коричневый мясной бульон

Кости бараньи, говяжьи, телячьи или домашней птицы – 500 г, воды – 1,5–2 л, лук репчатый – 1/2 головки, морковь или корень петрушки – 1 шт. небольшие, петрушка или рейган – 1/2 пучка, перец черный горошком – 3–4 шт., лавровый лист – 1 шт., соль по вкусу.

Сырые бараньи, говяжьи, телячьи кости, а также кости домашней птицы (желательно без позвоночника) промывают, мелко рубят и обжаривают на сковороде на сильном огне или в духовке на противне при температуре 160–170 градусов. Когда кости приобретут темно-коричневый цвет, к ним добавляют репчатый лук и коренья (морковь или петрушку) и, периодически помешивая, чтобы не пригорали лук и коренья, дожаривают все при такой же температуре 20–30 минут.

Обжаренные кости, без жира, с кореньями и луком перекладывают в сотейник или кастрюлю и заливают водой и

солят.

Доводят быстро все до кипения, а затем выпаривают воду на медленном огне 6–8 часов.

Во время варки периодически удаляют жир и накипь.

Через 6–8 часов варки в бульон добавляют специи и варят еще 4 часа.

За 1–1,5 часа до конца варки бульон солят еще раз, а также по вкусу добавляют зелень.

По окончании варки с поверхности бульона удаляют оставшийся жир и накипь.

Сваренный бульон имеет темно-коричневый цвет с красноватым оттенком, вкус крепкого мясного бульона и ароматный запах кореньев и специй.

Готовый бульон остужают, процеживают и разливают в подготовленную посуду или бутылки. Закрывают и ставят в холодильник.

Готовый коричневый бульон используют для приготовления красного мясного соуса и других соусов.

Рыбный бульон

Рыбные отходы – 500 г, вода – 1–1,5 л, репчатый лук – 1/2 головки, морковь – 1 шт. небольшая, лавровый лист – 1 шт., перец черный (горошком) – 2–3 шт., соль по вкусу.

Рыбьи головы, без жабер и глаз, если они очень крупные, разрубают на части, мелкую рыбешку потрошат, удаляют жабры, промывают водой. Рыбьи кожу, хвосты и плавники тщательно промывают.

Все укладывают в кастрюлю, заливают холодной водой и варят, не закрывая крышкой. С поверхности бульона периодически снимают пену.

После закипания бульона в него добавляют овощи.

Подготовленные и измельченные овощи (репчатый лук и морковь) кладут в рыбный бульон за 1–1,5 часа до конца варки. Если варят для бульона головы осетровых рыб, то овощами заправляют за 2–2,5 часа до конца варки.

Перед концом варки в бульон добавляют специи.

Чем свежее будет рыба, подготовленная для варки, тем меньше специй понадобится для приготовления бульона.

Готовый бульон отстаивают 10–15 минут и осторожно процеживают.

Если рыбный бульон предназначен для длительного хранения, то его после процеживания еще раз кипятят.

Рыбный бульон обычно употребляют для приготовления белых соусов.

Красный соус основной

(1-й вариант)

Коричневый мясной бульон – 1 л, мука пшеничная – 2 ст. л., масло сливочное или топленое – 2 ст. л., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1/2 головки, томатная паста – 3–4 ст. л. или 100 г, сахарный песок – 1 ст. л., соль по вкусу.

Для жженого сахара: *сахарный песок – 1/2 ч. л., вода – 2 ч. л.*

Для приготовления красного соуса готовят коричневый мясной бульон (см. выше), процеживают его и делят на две части. Пшеничную муку пассеруют без добавления масла, охлаждают до 60–70 градусов. В готовую мучную массу при непрерывном помешивании вливают одну часть бульона и все взбивают венчиком до полного исчезновения мучных комочков. Обжаренные овощи (репчатый лук, морковь или корни петрушки) и томатную пасту смешивают со второй частью бульона, доводят все до кипения.

Затем обе части смешивают и при периодическом помешивании варят на небольшом огне в течение часа.

Параллельно для соуса готовят жженый сахар. Для этого сахарный песок высыпают на сковороду, слегка смачивают его водой и при постоянном помешивании деревянной ложкой или лопаткой нагревают сахар до темно-коричневого цвета. Затем доливают холодную воду и, когда жженый сахар полностью растворится, снимают его с огня.

По окончании варки соуса добавляют сахар, соль, а также подкрашивают его жженым сахаром и процеживают.

Оставшиеся после процеживания овощи тщательно протирают через сито и соединяют с соусом.

Красный соус обычно используется как основа для приготовления различных соусов: с луком, чесноком, уксусом, горчицей и другими специями и приправами.

Красный соус основной

(2-й вариант)

Коричневый мясной бульон – 1 л, мука пшеничная – 2 ст. л., масло сливочное или топленое – 4 ст. л., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, томатная паста – 2 ст. л., сахарный песок – 1 ст. л., соль по вкусу.

Для приготовления красного соуса по второму варианту также готовят коричневый мясной бульон, процеживают его.

В сотейнике разогревают масло и всыпают пшеничную муку. Пассеруют муку на небольшом огне до светло-коричневого цвета.

В готовую мучную массу при непрерывном помешивании вливают горячий процеженный мясной коричневый бульон. Все взбивают венчиком до полного исчезновения мучных комочков.

Варят 20 минут на небольшом огне при непрерывном помешивании.

Отдельно обжаривают на масле овощи (репчатый лук, морковь или корни петрушки) и добавляют к ним томатную пасту.

Затем к мучной массе добавляют обжаренные с томатной пастой овощи и продолжают варить на небольшом огне в течение 10–15 минут.

По окончании варки соуса его процеживают, оставшиеся после процеживания овощи тщательно протирают через сито и соединяют с соусом.

Добавляют в соус сахар, соль и все доводят до кипения.

После снятия соуса с огня в него добавляют 2 столовые ложки сливочного или топленого масла.

Красный соус обычно используется как основа для приготовления различных соусов: с луком, черносливом, горчицей, помидорами, сладким перцем и другими овощами и фруктами.

Красный соус основной

(3-й вариант)

Коричневый мясной бульон – 800–900 мл, мука пшеничная – 1–2 ст. л., масло сливочное или топленое – 2 ст. л., морковь – 1 шт. или корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1/2 головки, томатная паста – 2 ст. л., сахарный песок – 2 ч. л., сумах – 2 ч. л., перец красный и черный молотый – на кончике ножа, соль по вкусу.

Для приготовления красного соуса по третьему варианту готовят коричневый мясной бульон, процеживают его и делят на две части.

Пшеничную муку пассеруют на масле до светло-коричневого цвета, охлаждают и разводят одной частью коричневого мясного бульона до густоты сметаны.

Затем при непрерывном помешивании вливают оставшуюся часть бульона и все тщательно размешивают.

Обжаренные овощи (репчатый лук, морковь или корень петрушки) смешивают с бульоном, добавляют специи, сахар и доводят все до кипения.

Варят массу при слабом кипении 40–45 минут, периодически помешивая.

По окончании варки соуса его процеживают, овощи тщательно протирают через сито и соединяют с соусом.

Еще раз доводят до кипения.

В готовый соус можно по желанию положить масло.

Красный соус с чесноком

Основной красный соус, сваренный по второму варианту, – 500 мл, чеснок – 2–3 зубчика, масло сливочное – 1 ст. л., перец красный или черный по вкусу, соль по вкусу.

Красный горячий соус солят, перчат, добавляют мелкорубленый чеснок.

Нагревают все до кипения. Соус процеживают.

Процеженный соус ставят на водяную баню и добавляют сливочное масло. Соус с маслом тщательно перемешивают.

Подают соус к блюдам из рубленого мяса.

Соус пряный

Основной красный соус, сваренный по первому варианту, – 500 мл, чернослив – 5–6 ягод, изюм – 2 ст. л., ядра грецких орехов – 2 ст. л., масло сливочное или топленое – 1–2 ст. л., перец черный душистый горошком – 2–3 шт., лавровый лист – 1 шт.

Сухофрукты (чернослив и изюм) тщательно промывают, удаляют косточки, обжаривают на масле до румяной корочки.

Ядра грецких орехов очищают, ошпаривают кипятком и мелко рубят. Сухофрукты смешивают с орехами и красным соусом.

Доводят все до кипения, добавляя лавровый лист и перец душистый горошком.

Перед подачей на стол лавровый лист и горошины перца удаляют.

Кисло-сладкий соус

Красный основной соус, сваренный по третьему рецепту, – 800–850 мл, чернослив – 1 стакан, очищенные грецкие орехи – 1 стакан, уксус столовый 9 %-ный или винный – 2 ст. л., масло сливочное или топленое – 1 ст. л., сахарный песок – 1 ст. л., перец душистый черный горошком – 3–4 шт., лавровый лист – 1–2 шт., соль по вкусу.

Чернослив промывают и удаляют косточки, отваривают в небольшом количестве воды. Отвар сливают и смешивают с красным соусом, солью, душистым черным перцем горошком и лавровым листом. Варят 10–15 минут.

Готовый соус процеживают и добавляют в него мелко порезанный чернослив, мелко порубленные или перемолотые через мясорубку орехи, сахар и столовый или винный

уксус.

Доводят все до кипения.

Готовый соус заправляют сливочным маслом.

Этот соус можно подавать к жареному и тушеному мясу или птице.

Белый соус основной

Белый мясной или рыбный бульон – 500 мл, мука пшеничная – 1 ст. л., масло сливочное или топленое – 2 ст. л., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, лимон – 1 шт., лавровый лист – 1–2 шт., перец молотый по вкусу, соль по вкусу.

Для приготовления белого соуса необходимы белый мясной или рыбный бульон.

В сотейнике разогревают масло и всыпают пшеничнуюмуку. Пассеруют муку на небольшом огне до кремового цвета.

В готовую мучную массу при непрерывном помешивании вливают горячий процеженный мясной или рыбный бульон. Отдельно обжаривают на масле овощи (репчатый лук, морковь или корни петрушки) и специи.

Все смешивают с бульоном.

Варят 30–40 минут на небольшом огне при непрерывном помешивании, постоянно снимая пену.

По окончании варки соуса добавляют лавровый лист, соль и лимонный сок. Затем соус процеживают, оставшиеся после процеживания овощи тщательно протирают через сито и соединяют с соусом, добавляют масло.

Белый соус обычно используется как основа для приготовления различных соусов.

Белый соус с маслинами

Белый основной соус – 800–850 мл, маслины – 1/2 стакана, столовый 9 %-ный или винный уксус – 1/2 стакана, сливки или сметана – 1/2 стакана, масло сливочное или топленое – 2 ст. л., лимон – 1/2 шт., перец красный или черный и соль по вкусу.

Маслины очищают от косточек, режут тонкой соломкой. Нарезанные маслины, специи и лимонный сок добавляют в белый соус.

Соус кипятят, добавляют столовый или винный уксус, размешивают, а затем очень осторожно добавляют сливки или сметану.

Аккуратно взбивают соус.

Готовый соус заправляют маслом.

Соус подают обычно к мясным отварным блюдам или к отварной птице.

Соус острый с тархуном

Белый основной соус мясной или рыбный – 600–700 мл, винный или столовый 9 %-ный уксус – 1/2 стакана, яичные желтки, сырые – 4 шт., вода сырая – 4 ч. л., масло сливочное – 3 ст. л., тархун и петрушка – по 2 пучка, репчатый лук – 1 головка, соль по вкусу.

Мелко порубленные репчатый лук и зелень (петрушку и тархун), молотый перец заливают уксусом и варят в небольшой кастрюле при закрытой крышке 5—10 минут.

Далее добавляют белый соус и продолжают варку еще 10 минут.

Параллельно готовят желтки. Для этого их отделяют от белков, добавляют столовую ложку сливочного масла и четыре чайные ложки воды. Посуду с желтками ставят на водяную баню и при постоянном помешивании быстро прогревают до легкого загустения, ни в коем случае не доводя до кипения.

Посуду вынимают из горячей воды и, не переставая помешивать, добавляют оставшиеся 2 столовые ложки сливочного масла. Затем соус охлаждают до 70–80 градусов и вводят яичные желтки, протертые с маслом, лимонный сок и соль, все смешивают и процеживают.

Подают обычно такой соус к жареным мясу или птице, а также к рыбе.

Соус молочный основной

Молоко – 900 мл – 1 л, мука пшеничная – 1 стакан без верха, сливочное масло – 3 ст. л, соль по вкусу.

Муку обжаривают до кремового цвета и разводят горячим молоком при непрерывном помешивании до исчезновения комочков.

5—10 минут кипятят, добавляют соль в конце кипячения.

Остужают соус до 70–80 градусов и добавляют масло. Тщательно все смешивают.

Основным молочным соусом можно заливать продукты для запекания их в духовке.

Абгора (соус из незрелого винограда)

Незрелый зеленый виноград – 1 кг, вода – 1/2—1 стакан, семена кинзы – 1/2 ч. л., сахарный песок по вкусу.

Из ягод зеленого винограда выжимают сок, процеживают его через марлю, сложенную в 2–3 слоя.

В отжатый сок добавляют кипяченую воду и растолченные зерна кинзы. Все доводят до кипения, за 5 минут до конца варки добавляют сахар. Еще раз процеживают.

Подают абгору к мясу, птице, рыбе.

Соус из сока граната

Гранатовый сок – 2 стакана, семена кинзы – 1/2 ч. л., чабер – 5–6 веточек, сахарный песок и соль по вкусу.

Из граната в соковыжималке выжимают сок. В сок добавляют растолченные зерна кинзы, мелкорубленую зелень чабера, соль и сахар. Все смешивают.

Подают соус к мясным блюдам и блюдам из птицы.

Соус шафранный

Сливочное или топленое масло – 1–2 ст. л., шафран – на кончике ножа, вода кипяченая – 1/2 стакана.

Сливочное масло растапливают на огне, добавляют кипяток и шафран на кончике ножа.

Доводят до кипения, снимают с огня, процеживают и дают настояться.

Готовым соусом окрашивают плов.

Наршараб (гранатовый соус)

Гранаты неочищенные – 2 кг.

Азербайджанский соус наршараб готовят из сока граната методом длительного уваривания.

Готовый наршараб имеет терпкий кисло-сладкий вкус. Хорошо сочетается с мясными блюдами, блюдами из птицы и рыбы. В настоящее время соус можно приобрести в магазинах.

В домашних условиях соковыжималкой выжимают сок из граната, дают ему отстояться и верхний слой сливают в другую посуду. Через некоторое время сок сливают еще раз. Так повторяют до тех пор, пока гранатовый сок не станет совершенно прозрачным, без какого-либо осадка.

Подготовленный сок ставят на огонь и варят, периодически помешивая деревянной ложкой или лопаткой.

К концу варки соуса его должно быть в два раза меньше первоначального объема.

Готовый наршараб имеет густую консистенцию и темно-коричневый цвет с красноватым оттенком.

Соус охлаждают, разливают в чистые подготовленные бутылки, хранят в прохладном месте. Наршараб хранится долго.

Горчичный соус основной

Для получения 200 г горчичного соуса: сухая горчица – 1 неполный стакан, вода кипяченая – 200 мл (из них 2–3 ст. л. для заварки горчицы), растительное масло – 1 ст. л., столовый 9 %-ный уксус – 2 ст. л., сахарный песок – 1 ст. л., соль по вкусу.

Сухую горчицу протирают через мелкое сито, кладут в кастрюлю и, тщательно вымешивая, заваривают кипятком.

Далее горчицу, продолжая растирать, доливают кипятком и оставляют на 8—12 часов.

Затем с горчицы осторожно сливают воду и заправляют ее солью, сахаром, растительным маслом и уксусом. Все тщательно размешивают. Готовую горчицу перекладывают в глубокую керамическую, стеклянную или фаянсовую посуду, закрывают вощеной бумагой и хранят в прохладном месте.

Супы

Пити (гороховый суп)

Баранина – 650 г, вода – 2–2,5 л, горох «нохут» – 1/2 стакана, жир курдючный – 2–3 ст. л., лук репчатый – 1–2 средние головки, картофель – 5–6 шт., алыча свежая – 2–3 шт., сушеная – 1–2 шт., шафран, мята сушеная, соль и черный перец горошком по вкусу.

Каждая порция пити готовится в отдельной посуде – питишнице (глиняный горшок на 0,8 л), но на большую семью можно приготовить пити и в большой кастрюле.

В каждую питишницу укладывают небольшое количество промытого и предварительно замоченного в течение 4–5 часов гороха, два-три небольших кусочка баранины из грудинки, лопатки, шеи или голяшки, заливают все холодной водой.

Питишницу ставят на огонь или сильно разогретую плиту. Когда бульон закипит, в него кладут лук, нарезанный мелкими кубиками, в случае когда пити готовится в большой кастрюле, лук можно не резать, а запускать целиком, небольшие картофелины в целом виде, алычу, соль по вкусу. Все варят на умеренном огне, периодически снимая пену шумовкой.

За 15 минут до готовности добавляют мелко нарезанный курдючный жир. Перед подачей на стол пити заправляют специями (перцем) и настоем шафрана (1 грамм шафрана на 120 граммов крутого кипятка), посыпают мелко порубленной сушеной мятой.

Обычно пити подают в той же посуде, в которой оно готовится, а рядом ставится глубокая тарелка или кяса (пиала). Отдельно подают очищенные головки репчатого лука, куски мяса и картофель из бульона на мелкой тарелке.

Пити по-шекински

Баранина – 650 г, вода – 2–2,5 л, горох «нут» – 1/2 стакана, жир курдючный – 2/3 ст. л., лук репчатый – 2–3 головки, каштаны – 5–6 шт., алыча сушеная или айва – 2–3 шт., шафран – на кончике ножа, сумах, черный перец горошком и соль по вкусу.

Готовится так же, как и обычное пити, но только для пити по-шекински берется мясо без костей. Заранее варятся каштаны в воде, так как они в дальнейшем заменяют в блюде картофель. В осеннее время в пити по-шекински добавляют айву, примерно 30 г – половинку айвы на одну порцию супа.

После приготовления пити отдельно на тарелке подаются куски баранины, картофель, очищенные головки репчатого лука и сумах.

Кюфта-бозбаш из баранины

Баранина – 650 г, вода – 2,5–3 л, жир курдючный – 2–3 ст. л., рис – 2 ст. л., алыча свежая – 3–4 шт. или сушеная – 2–3 шт., горох «нохут» или «нут» – 1/2 стакана, картофель – 6–7 шт. средних, лук репчатый – 2–3 головки, шафран – на кончике ножа, мята сушеная – 4 г, соль и черный перец горошком по вкусу.

Из костей баранины варят бульон.

Мякоть баранины (лопатку или заднюю ногу) пропускают через мясорубку с добавлением лука. В фарш добавляют рис, предварительно промытый и замоченный на 15–20 минут в теплой кипяченой воде, перец и соль по вкусу, после чего тщательно перемешивают и формуют порционные шарики размером со средний помидор из расчета 1–2 на каждую порцию. В середину каждого шарика помещают 1–2 штуки промытой сушеной или свежей алычи.

В готовый процеженный бульон кладут предварительно замоченный в воде горох и варят до полуготовности, после чего туда же осторожно опускают сформованные шарики из фарша, целый картофель, мелко нашинкованный лук и за 15 минут до готовности нарубленный курдючный жир, шафран, перец и соль по вкусу, все доводят до кипения.

При подаче на стол шарики из фарша можно вынимать из бульона и подавать отдельно на мелкой тарелке вместе с головками репчатого лука, картофелем, горохом и сушеной алычой.

Кюфту-бозбаш в летнее время посыпают мелко порубленной зеленью свежей кинзы, а в зимнее – сушеной мятой.

Кюфта-бозбаш из говядины или телятины

Говядина или телятина – 650–700 г, вода – 2,5–3 л, рис – 2 ст. л., алыча свежая – 3–4 шт. или сушеная – 2–3 шт., горох «нохут» или «нут» – 1/2 стакана, картофель – 6–7 шт., лук репчатый – 2–3 головки, шафран – на кончике ножа, мята сушеная – 4 г, соль и черный перец горошком по вкусу.

Кюфту-бозбаш лучше готовить из лопаточной части.

Мякоть пропускают через мясорубку с добавлением лука. В фарш добавляют рис, предварительно промытый и замоченный на 15–20 минут в теплой кипяченой воде, перец и соль по вкусу, после чего тщательно перемешивают и формуют порционные шарики размером со средний помидор из расчета 1–2 на каждую порцию. В середину каждого шарика помещают 1–2 штуки промытой сушеной или свежей алычи.

В процеженный бульон кладут предварительно замоченный в воде горох и варят до полуготовности, после чего туда же осторожно опускают сформованные шарики из фарша, целый картофель, мелко нашинкованный лук, шафран, перец и соль по вкусу, все доводят до кипения.

При подаче на стол шарики из фарша можно вынимать из бульона и подавать отдельно на мелкой тарелке вместе с головками репчатого лука, картофелем, горохом и сушеной алычой.

Кюфту-бозбаш в летнее время посыпают мелко порубленной зеленью свежей кинзы, а в зимнее – сушеной мятой.

Кюфта из рыбы

Осетрина или севрюга свежая или мороженая – 1 кг, вода – 2,5–3 л, горох – 1/2 стакана, рис – 2 ст. л., картофель – 4–5 шт. больших, лук репчатый – 1–2 больших головок, алыча – 4–6 шт., шафран – на кончике ножа, укроп, соль по вкусу, яйцо – 1 шт.

Осетрину или севрюгу отделяют от кожицы и костей и пропускают через мясорубку с добавлением репчатого лука. В готовый фарш добавляют сырое яйцо, рис, соль и перец и тщательно перемешивают. Из фарша делают шарики, такие же, как и для кюфта-бозбаш, в центр каждого помещают 1–2 штуки алычи.

Рыбный бульон, сваренный из головы и хрящей, процеживают и ставят на огонь, при закипании кладут заранее замоченный горох и варят. За полчаса до готовности добавляют рыбные шарики, целые картофелины, целые головки репчатого лука, шафран, соль.

Доводят кюфту до готовности.

При подаче на стол из рыбного бульона вынимают рыбные шарики, картофель и репчатый лук и укладывают все на мелкой тарелке, бульон подают в глубокой тарелке, предварительно посыпав его мелко нарубленным укропом.

Парча-бозбаш

Баранина – 650 г, вода – 2–2,5 л, горох «нохут» или «нут» – 1/2 стакана, алыча свежая – 2–3 шт. или сушеная – 4–5 шт. или помидоры свежие – 1–2 шт., айва – 1 шт., каштаны – 100 г, картофель – 3–4 шт., лук репчатый 1–2 шт., шафран – на кончике ножа, мята сушеная, рейган или кинза, перец и соль по вкусу.

Баранину (лопатку или грудинку) делят на 3–4 крупных куска, каждый весом примерно по 100 г, заливают подсоленной водой и варят вместе с горохом, предварительно замоченным в холодной воде в течение 3–4 часов.

Пену, которая образуется при варке, периодически снимают шумовкой.

За 30 минут до готовности добавляют картофель, перец. Немного позже сваренные в подсоленной воде и очищенные каштаны, айву, нарезанную дольками, шафран, свежую или сушеную алычу.

В летнее время алычу можно заменить небольшим количеством свежих помидоров.

При подаче на стол блюдо обязательно посыпают сушеной мятой или рейганом, кинзой.

Шорба с говядиной или телятиной

Говядина или телятина – 600 г, вода – 2–2,5 л, репчатый лук – 2 шт., горох «нут» или «нохут» – 1/2 стакана, рис – 2 ст. л., кинза, мята или петрушка – 1 пучок, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мякоть из говядины или телятины пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанные репчатый лук и зелень, солят и перчат по вкусу. Из фарша формуют фрикадельки. Из оставшегося мяса и костей варят бульон. В бульон вводят предварительно замоченный горох, рис, обжаренный репчатый лук и фрикадельки.

При подаче на стол посыпают свежей или сушеной мелко порезанной зеленью.

Шорба с курицей

Курица – 600–700 г, вода – 2–2,5 л, горох «нут» или «нохут» – 1/4 стакана, рис – 1 стакан, масло топленое или маргарин – 1–2 ст. л., алыча или чернослив – 3–4 шт., лук репчатый – 1–2 головки, укроп, перец, шафран и соль по вкусу.

Из целой курицы варят бульон, а затем процеживают его. В процеженный бульон добавляют рис, лук, обжаренный на масле, доводят до кипения.

За 15 минут до готовности добавляют горох, предварительно замоченный и сваренный в слегка подсоленной воде, рис, алычу или чернослив.

В конце варки кладут нарезанную на небольшие куски курицу и мелко нарезанный укроп, шафран, дают настояться 5 минут.

Суп по-азербайджански

Баранина – 600–700 г, вода – 2 л, жир бараний – 1 ст. л., рис – 1/2 стакана, лук репчатый – 3–4 головки, алыча и чернослив сушеные – по 2–3 шт., помидоры свежие 2–3 шт., кинза, укроп, петрушка, рейган, перец и соль по вкусу.

Баранину варят до готовности. Затем отделяют мясо от костей.

Бульон процеживают и доводят до кипения.

В кипящий бульон кладут куски сваренной баранины, добавляют промытый длинный рис, алычу, чернослив, помидоры, обжаренный в жире репчатый лук и варят 20 минут. За пять минут до готовности бульон солят, перчат и посыпают зеленью.

Хамраши (суп с фасолью и лапшой)

Баранина или говядина – 400–500 г, вода – 3 л, репчатый лук – 1–2 шт., топленое масло – 2–3 ст. л., маш или белая фасоль – 1/2 стакана, аришта (домашняя лапша) – 200 г, петрушка или рейган – 1 пучок, соль по вкусу, яйцо – 1 шт.

Для лапши: *муки – 1/2 стакана, яйцо сырое – 1 шт., вода кипяченая – 1 ст. л., соль по вкусу.*

Особенность этого блюда заключается в том, что все компоненты готовятся отдельно, а затем засыпаются в мясной подсоленный бульон и доводятся до готовности.

Мякоть баранины или говядины отделяют от костей. Из костей варят бульон.

Из мякоти баранины готовят фарш, в который добавляют мелко нарезанный репчатый лук, сырое яйцо и рейган.

В воде отваривают белую мелкую фасоль – маш, предварительно замоченную.

Из муки, воды и яйца замешивают тесто.

Для этого муку насыпают горкой в глубокую посуду, делают небольшое углубление в виде кратера, в которое вводят яйцо, добавляют соль и, потихоньку размешивая, вливают кипяченую воду. Тщательно все перемешав, вымешивают крутое тесто, раскатывают лепешку толщиной 1 миллиметр и оставляют на некоторое время. Подсохшую лепешку скручивают в рулет и очень тонко нарезают. Готовую лапшу рассыпают на разделочной доске для просушки в течение 1–2 дней. Подсохшая домашняя лапша – аришта – хранится очень долго.

В готовый бульон сначала опускают фрикадельки, дают им несколько минут повариться, затем лапшу и отваренную фасоль.

Готовность блюда проверяют по лапше.

При подаче на стол хамраши посыпают сушеной или свежей зеленью, в зависимости от времени года.

Кюрза из баранины

Баранина (лучше вырезка) – 400–500 г, вода – 3 л, жир курдючный – 2 ст. л., лук репчатый – 3–4 головки, мука пшеничная – 1/2 стакана, вода – 1/2 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу, кинза.

Из костей баранины варят бульон. Из мякоти баранины с добавлением курдючного жира, репчатого лука, соли и перца готовят фарш.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки диаметром 5 сантиметров. Фарш раскладывают на кружочки из теста и заворачивают в виде пирожков. Пирожковый шов фигурно защипывают или нарезают ножницами, оставляя с одной стороны небольшую дырочку.

Кюрзу отваривают до готовности (готовность определяют по всплытию) в мясном бульоне.

Подают к столу вместе с бульоном, в котором кюрза варилась, сверху посыпают кинзой. Отдельно подают мацони или сметану с чесноком, майонез. Можно варить кюрзу и на воде.

Кюрза из телятины или говядины

Телятина или говядина – 400–500 г, вода – 3 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 3–4 головки, мука пшеничная – 2 стакана, вода – 1/2 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу, кинза или мята.

Из костей варят бульон. Из мякоти мяса, репчатого лука, яиц, соли и перца готовят фарш.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки диаметром 5 сантиметров. Фарш раскладывают на кружочки из теста и заворачивают в виде пирожков. Пирожковый шов фигурно защипывают или нарезают ножницами, оставляя с одной стороны небольшую дырочку.

Кюрзу отваривают до готовности (готовность определяют по всплытию) в мясном бульоне.

Подают к столу вместе с бульоном, в котором кюрза варилась, сверху посыпают кинзой или мятой. Отдельно подают мацони или сметану, майонез.

Кюрза из рыбы

Осетрина или любая другая рыба – 600–800 г, вода – 3 л, лук репчатый – 3–4 головки, мука пшеничная – 2 стакана, вода – 1/2 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу, яйцо – 1 шт., зелень петрушки.

Осетрину или любую другую рыбу отделяют от кожицы и костей и пропускают через мясорубку с добавлением репчатого лука. В готовый фарш добавляют сырое яйцо, соль и перец и тщательно перемешивают.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки диаметром 5 сантиметров. Фарш раскладывают на кружочки из теста и заворачивают в виде пирожков. Пирожковый шов фигурно защипывают или нарезают ножницами, оставляя с одной стороны небольшую дырочку.

Рыбный бульон, сваренный из головы и хрящей, процеживают и ставят на огонь.

Кюрзу отваривают до готовности (готовность определяют по всплытию).

Подают к столу вместе с бульоном, в котором кюрза варилась, сверху посыпают петрушкой. Отдельно подают мацони или сметану, а также майонез.

Можно варить кюрзу и на воде.

Умач на мясном бульоне

Баранина или говядина (лучше вырезка) – 400–500 г, вода – 2 л, мука – 1 стакан, яйца сырые – 2–3 шт., лук репчатый – 1–2 головки, курдючный жир или масло топленое – 2 ст. л., мята сушеная – 1 ч. л., шафран – 1/2 ч. л., соль по вкусу.

Из мякоти баранины или говядины варят бульон. Яйца разбавляют слегка подсоленной водой и такой смесью обрызгивают муку, рассыпанную на разделочной доске.

Образовавшиеся мучнистые капли округляются в муке в виде небольших крошек.

Лук пассеруют на курдючном жире или масле и опускают в кипящий бульон. Подготовленные мучные крошки слегка встряхивают на сите для освобождения их от излишков муки и тоже кладут в кипящий бульон, непрерывно помешивая, чтобы крошки не раскрылись. Солят по вкусу.

Варят 5—10 минут.

При подаче на стол добавляют шафран и посыпают сушеной мятой. Мясо подают отдельно.

Умач на курином бульоне

Курица – 800 г – 1 кг, вода – 2 л, мука – 1 стакан, яйца сырые – 2–3 шт., лук репчатый – 1–2 головки, мята сушеная – 1 ч. л., шафран – 1/2 ч. л., соль по вкусу.

Из курицы варят бульон. Яйца разбавляют слегка подсоленной водой и такой смесью сбрызгивают муку, рассыпанную на разделочной доске. Образовавшиеся мучнистые капли округляются в муке в виде небольших крошек.

Лук пассеруют на курином жире и опускают в кипящий бульон. Подготовленные мучные крошки слегка встряхивают на сите для освобождения их от излишков муки и тоже кладут в кипящий бульон, непрерывно помешивая, чтобы крошки не раскрылись. Солят по вкусу.

Варят 5—10 минут.

При подаче на стол добавляют шафран и посыпают сушеной мятой. Курицу подают отдельно.

Умач постный

Мука – 1 стакан, вода – 2 л, яйца сырые – 2–3 шт., лук репчатый – 1–2 головки, масло топленое – 100 г, мята сушеная – 1 ч. л., шафран – 0,5 г, соль по вкусу.

Яйца разбавляют слегка подсоленной водой и такой смесью сбрызгивают муку, рассыпанную на разделочной доске. Образовавшиеся мучнистые капли округляются в муке в виде небольших крошек.

Пассерованный лук разводят водой и опускают в кипящую воду. Подготовленные мучные крошки слегка встряхивают на сите для освобождения их от излишков муки и кладут в кипящий бульон, непрерывно помешивая, чтобы крошки не раскрылись. Солят по вкусу.

Варят 5—10 минут.

При подаче на стол добавляют шафран и посыпают сушеной мятой.

Ханума

Курица – 700 г – 1 кг, вода – 3 л, лук репчатый – 2–3 головки, укроп – 2 пучка, перец, шафран и соль по вкусу.

Для лапши: *мука – 1/2 стакана, яйца сырые – 2 шт., вода кипяченая – 1 ст. л., соль по вкусу.*

Из целой курицы варят бульон, а затем процеживают его. На курином жиру обжаривают лук, нарезанный кольцами. Параллельно готовят лапшу-хануму. Для этого из муки, воды и яиц замешивают тесто. Муку насыпают горкой в глубокую посуду, на верхушке делают небольшое углубление в виде кратера, в которое разбивают яйцо, добавляют соль и, потихоньку размешивая, вливают кипяченую воду. Тщательно все перемешав, вымешивают крутое тесто и раскатывают лепешку толщиной 1 миллиметр. На лепешку равномерно раскладывают пассерованный лук. Лепешку плотно сворачивают в виде рулета, нарезают на части по 4–5 сантиметров.

В процеженный кипящий бульон осторожно шумовкой опускают лапшу-хануму и доводят до готовности. В конце варки кладут нарезанную на небольшие куски курицу, добавляют шафран и мелко нарезанный укроп, солят и перчат по вкусу и дают настояться 5 минут.

Овдух (окрошка по-азербайджански)

Огурцы свежие – 500 г, вода – 2–2,5 л, зеленый лук – 2–3 пучка или 250–300 г, кресс-салат, кинза, петрушка, эстрагон, мята, базилик – по 1 пучку, чеснок – 1 зубчик, простокваша или катык – 1,5 л, вода кипяченая холодная – 1 стакан, соль по вкусу.

Простоквашу или катык процеживают, тщательно взбивают и добавляют воду. Еще раз взбивают, прибавив отцеженную сыворотку. Солят и ставят в холодильник.

В охлажденную смесь вводят мелко нарезанные очищенные огурцы, нашинкованную зелень и чеснок.

Туршу-сыйыг (зеленый борщ по-азербайджански)

Рис – 1/2 стакана, репчатый лук – 2 головки, морковь – 1 шт., зеленый лук, шпинат, щавель, кинза и мята – по 1 пучку, сливочное масло – 3 ст. л., лавашана – 50 г, молотый черный перец и соль по вкусу, мясной бульон – 1,5 л.

Рис отваривают в мясном бульоне, добавляют пассерованные лук и морковь. Затем добавляют нашинкованные шпинат, щавель, зеленый лук. За 5 минут до готовности кладут лавашану. Перчат и солят по вкусу.

Перед подачей на стол туршу-сыйыг посыпают свежей кинзой и мятой.

Суп постный из лобио (красной фасоли)

Вода – 1,5–2 л, фасоль (лобио) – 1/2 стакана, рис – 2 ст. л., картофель – 2–3 шт., лук репчатый – 3–4 головки, подсолнечное масло – 1 ст. л. или майонез – 1 ст. л.

Предварительно замоченную фасоль кладут в глубокую кастрюлю и заливают водой.

За 15 минут до конца варки в бульон с фасолью вводят нарезанный кубиками картофель, репчатый лук, рис и соль и доводят до готовности.

Суп с лобио можно подавать со свежим репчатым мелко нарезанным луком и со сметаной или майонезом.

По второму варианту суп с лобио можно подавать с пассерованным репчатым луком и с растительным или оливковым маслом.

Балва

Рис – 1/2 стакана, вода – 2 л, зеленый лук, шпинат, щавель, кинза – по 1 пучку, сливочное масло – 50 г, яйца сырые – 2–3 шт., лавашана – 50 г, молотый черный перец и соль по вкусу. **Для болтушки:** *мука – 1 стакан, вода – 1,5 л.*

Рис отваривают в воде 30 минут, добавляют нашинкованные шпинат, щавель, зеленый лук, кинзу и болтушку из муки (в воду, нагревая и помешивая, вводят муку). Затем добавляют масло, взбитое яйцо, замоченную лавашану, соль, перец и доводят все до готовности.

Вторые блюда

Блюда из мяса

Поджарка по-азербайджански

Баранина – 1 кг, почки бараньи – 250 г, масло сливочное – 4 ст. л., лук репчатый – 2–3 головки, помидоры – 6–7 шт, соль, молотый черный перец, сумах по вкусу, уксус, лаваш.

Баранину, промытую, нарезанную на куски средних размеров, отбивают. Бараньи почки разделывают на куски и вымачивают в воде несколько часов. Подготовленные таким образом мясо и почки складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, перекладывают нарезанным кольцами луком, замачивают в растворе уксуса на 1,5–2 часа. Затем мясо обжаривают на сильно разогретой сковороде. После на блюдо кладут лаваш, а на него укладывают поджаренную баранину. Сверху поджарку закрывают треугольниками лаваша. К поджарке подают маринованные помидоры или шашлык из помидоров, кулечки лаваша с вложенным в них сумахом, зелень и свежие овощи.

Сюзма-хингал

Баранина – 1 кг, лук репчатый – 4–5 головок, масло топленое – 4–5 ст. л., брынза – 100 г, мацони – 1 стакан, чеснок – 2 зубчика, шафран – на кончике ножа, соль, молотый черный перец по вкусу. **Для хингала:** *мука – 2 стакана, яйцо сырое – 1 шт., молоко или катык – 1 стакан, соль по вкусу.*

Баранину режут на кусочки по 10–15 г, солят, перчат, обжаривают на масле вместе с репчатым луком, добавляют шафран и доводят до готовности.

Из муки на молоке и яйцах замешивают крутое тесто и раскатывают его толщиной 1 миллиметр и нарезают ромбами размером 5х5 сантиметров.

Хингал отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг. Затем раскладывают его на тарелке, а на него выкладывают готовое мясо. Отдельно подают мацони или катык с чесноком и растертую брынзу.

Гиймя-хингал

Баранина – 500 г, лук репчатый – 4–5 головок, масло топленое – 4–5 ст. л. или курдючный жир – 2 ст. л., курут – 1/2 стакана, катык – 1 стакан, чеснок – 2–3 зубчика, лимон – 1 шт., соль, перец по вкусу. Для хингала: мука – 2 стакана, яйцо сырое – 1 шт., молоко или катык – 1 стакан, соль по вкусу.

Баранину пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, обжаривают на масле или курдючном сале вместе с репчатым луком, нарезанным полукольцами. В конце жарки добавляют сок лимона, растертый курут, и доводят до готовности.

Из муки на воде и яйце замешивают крутое тесто, раскатывают его толщиной 1 миллиметр и нарезают ромбами размером 5х5 сантиметров. Хингал отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг. Затем раскладывают его на тарелке, сверху выкладывают готовый фарш – гиймя. Отдельно подают взбитый катык с чесноком.

Кутабы с мясом

Баранина (лучше вырезка) – 400–500 г, лук репчатый – 3–4 головки, мука пшеничная – 2 стакана, вода кипяченая – 1/2 стакана, лавашана – 60 г, гранат – 1 шт., масло растительное – 250 мл или жир животный – 120 г, сумах – 2 ч. л., корица – на кончике ножа, соль и молотый черный перец по вкусу.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки размером с десертную тарелку.

Из мякоти баранины с добавлением репчатого лука готовят фарш. В фарш добавляют зерна граната, лавашану, соль и перец, тщательно перемешивают. Фарш раскладывают на кружочки из теста и заворачивают в форме полумесяца. Края фигурно защипывают. Обжаривают кутабы на сильно разогретой сковороде в растительном масле или в животном жире.

Подают к столу, посыпав сумахом и толченой корицей.

Гора-мусабе

Баранина (окорок или задняя нога) – 1 кг, абгора (сок незрелого винограда) – 2 стакана, курдючное сало – 2 ст. л. или 50–60 г, репчатый лук – 5–6 головок, корица – 2 ч. л., свежая зелень: чабрец, мята, кинза, петрушка – по 1 пучку или по 1 ст. л., соль и молотый черный перец по вкусу.

Баранину разрезают на четыре одинаковых куска, солят и перчат по вкусу и обжаривают на сильном огне до румяной корочки на курдючном сале в сковороде 5—10 минут. Затем перекладывают мясо в глубокую кастрюлю или казан, засыпают крупно нарезанным луком и заливают абгорой. Тушат 30 минут, периодически подливая абгору. За 5 минут до готовности посыпают корицей.

Подают, посыпав сверху свежей зеленью.

Баранина с горошком и яйцами

Баранина – 1 кг, топленое масло – 4–5 ст. л., винный или столовый 9 %-ный уксус – 1 стакан, репчатый лук – 1–2 головки, ветчина – 50 г, зеленый горошек – 600 г, яйца – 2 шт., тертый сыр – 2 ст. л., соль, молотый черный перец по вкусу, чеснок по вкусу.

Баранину шпигуют дольками чеснока, выкладывают на противень, поливают небольшим количеством топленого масла,

солят, перчат и ставят в духовку, разогретую до 180–200 градусов.

Через час мясо поливают уксусом и запекают еще полчаса, пока мясо не покроется со всех сторон золотистой корочкой. Нарезанный кольцами лук и ветчину обжаривают на топленом масле. Затем добавляют заранее очищенный зеленый горошек (можно консервированный) и тушат примерно 10–15 минут.

Отдельно взбивают яйца с натертым сыром и им и заправляют горошек с луком. Готовое мясо режут аккуратными ломтиками, выкладывают на тарелку или блюдо и сверху гарнируют горошком с омлетом.

Галя

Телятина – 600–700 г, чечевица – 1 стакан, каштаны – 2 стакана, грецкий орех, фундук или миндаль – 1/2 стакана, кизил сухой – 1 стакан, лук репчатый – 3–4 головки, масло топленое или сливочное – 2 ст. л., свежая зелень: чабрец, мята, петрушка, перья зеленого чеснока – по 1/2 пучка или по 1 ст. л. перьев, соль и молотый черный перец по вкусу.

Телятину режут на четыре крупных куска, солят, перчат и обжаривают до румяной корочки на масле в глубокой сковороде или сотейнике с крупно нарезанным луком. Затем заливают кипяток и добавляют чечевицу, предварительно замоченную в теплой воде. Все накрывают крышкой, ставят на тихий огонь или в духовку.

Через 20–30 минут добавляют подготовленные каштаны, молотые орехи и протертый кизил. Доливают еще кипяток или бульон. Солят по вкусу.

Тушат 30 минут.

Подают, посыпав сверху свежей зеленью.

Галя можно готовить отдельными порциями в горшочках.

Боз коурма

Баранина – 1 кг, масло топленое – 3–4 ст. л., репчатый лук – 2–3 головки, соль, молотый черный перец, шафран, зелень по вкусу.

Баранину разделывают на небольшие кусочки, солят, перчат и жарят на масле с репчатым луком.

Затем добавляют шафран и тушат до полной готовности. При подаче на стол посыпают нарезанной зеленью.

Нар коурма

Баранина – 1 кг, масло топленое – 3–4 ст. л., репчатый лук – 3–4 головки, каштаны – 10–12 шт., гранат – 1 шт., соль, молотый черный перец, шафран, зелень по вкусу.

Баранину, разделанную на крупные кусочки, обжаривают в масле, солят, перчат, добавляют заранее обжаренный лук, очищенные каштаны, бульон и шафран. Тушат до готовности. За 5

минут до готовности добавляют зерна граната или гранатовый сок. При подаче на стол посыпают зеленью.

Коурма любительская

Баранина – 1 кг, масло топленое – 3–4 ст. л., репчатый лук – 2–3 головки, помидоры – 3–4 шт., соль, молотый черный перец, шафран по вкусу, бульон.

Баранину разделывают на небольшие кусочки вместе с косточками, солят, перчат и жарят на масле с репчатым луком. Затем доливают бульон, шафран и тушат до полной готовности.

Помидоры режут пополам и обжаривают в масле. На стол коурму подают в порционной сковородке и гарнируют жареными помидорами.

Туршу коурма

Баранина – 1 кг, масло топленое – 3–4 ст. л., репчатый лук – 2–3 головки, сушеные сливы – 5 шт., соль, молотый черный перец, шафран, зелень по вкусу.

Баранину разделывают на небольшие кусочки, солят, перчат и жарят на масле с репчатым луком.

Затем добавляют шафран и тушат до полной готовности. За 5 минут до готовности кладут промытый чернослив. При подаче на стол посыпают нарезанной зеленью.

Сабза-коурма

Баранина – 500 г, лук репчатый – 2–3 головки, масло топленое – 2–3 ст. л., абгора или лимонная кислота – 2 ст. л., шафран – на кончике ножа, шпинат и щавель – по 5–6 листиков, зелень кинзы и укропа – по 1 пучку, кявяр – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль, молотый черный перец по вкусу.

Мякоть задней части баранины режут на кусочки, перчат, солят и обжаривают, затем добавляют пассерованный лук, шафран, лимонную кислоту или абгору (сок незрелого винограда) и тушат.

За 5 минут до готовности кладут мелко нарубленную зелень (шпинат, щавель, кинзу, укроп, кявяр, зеленый лук). При подаче сабзы-коурмы отдельно подают мацони (простокваша, кефир).

Коурма с алычой и лимоном

Баранина – 1 кг, масло топленое – 3–4 ст. л., репчатый лук – 2–3 головки, сушеная алыча – 3–4 шт., лимон – 1 шт., соль, молотый черный перец, бульон.

Баранину режут на небольшие кусочки, солят, перчат и, добавив лук, обжаривают на масле.

После этого добавляют бульон, шафран, промытую алычу и тушат до готовности. При подаче на стол сверху кладут ломтики лимона.

Чыхыртма по-кировабадски

Баранина – 1 кг, масло топленое – 3–4 ст. л., репчатый лук – 2–3 головки, яйца – 8 шт., лимонная кислота – 1/3 ч. л., помидоры – 3–4 шт., соль, молотый черный перец, шафран, зелень по вкусу, бульон.

Баранину разделывают на крупные куски, кладут в сотейник, добавляют бульон, шафран, соль, перец и тушат до готовности.

Отдельно на сковороде жарят лук, выкладывают баранину, добавляют лимонную кислоту, заливают взбитыми яйцами и доводят до готовности. При подаче на стол на чыхыртму выкладывают помидоры, нарезанные кружочками, посыпают зеленью, отдельно подают мацони (простокваша) или сметану.

Тава-эти

Баранина – 600–700 г, масло топленое – 3–4 ст. л., картофель – 3–4 шт., репчатый лук – 2–3 головки, баклажаны – 2–3 шт., тыква – 200–300 г, перец сладкий – 3–4 шт., помидоры – 3–4 шт., соль, молотый черный перец, зелень (кинза, петрушка и укроп) по вкусу, бульон.

Баранину разделывают на небольшие кусочки, кладут на сковороду и обжаривают. Затем добавляют бульон, пассерованный лук, соль и перец по вкусу и тушат.

В отдельной сковороде готовят овощи. Очищенные и нарезанные на дольки картофель, тыкву, помидоры, сладкий перец и баклажаны (предварительно замоченные в соленой воде) обжаривают до румяной корочки. Обжаренные овощи выкладывают в кастрюлю с мясом. Доводят все до готовности и посыпают свежей зеленью.

Блюда из птицы

Лаванги из курицы

Курица – 500–600 г, сметана или майонез – 1 стакан, рис – 1/2 стакана, орехи грецкие очищенные – 1 стакан, кишмиш (изюм без косточек) и зерна граната – по 1/2 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Курицу потрошат и тщательно моют внутри и снаружи, дают воде стечь.

Готовят фарш. Для этого слегка недоваренный рис смешивают с кишмишем, гранатовыми зернами и целыми ядрами орехов. Курицу солят, перчат, обмазывают сметаной или майонезом внутри и снаружи и фаршируют. Перевязывают шпагатом и выпекают в духовке до готовности.

При подаче на стол шпагат снимают, курицу делят на две части, укладывают на блюдо. Рядом в глубокой тарелочке подают фарш.

Цыплята, жаренные на углях

Цыплята – 1 кг, сметана или майонез – 1 стакан, наршараб (гранатовый сок) – 1/2 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Цыплят потрошат и тщательно моют. Подготовленных цыплят разрезают на две половины вдоль. Каждую половину солят, перчат, обмазывают сметаной или майонезом и надевают на шампур. Жарят над раскаленными углями или в мангале до готовности.

Приготовленных цыплят снимают с шампуров, укладывают на блюдо и горячими поливают наршарабом. К цыплятам подают помидоры и зелень.

Дичь, жаренная на углях

Дичь – 1 кг, сметана или майонез – 1 стакан, наршараб (гранатовый сок) – 1/2 стакана, соль, молотый черный перец по вкусу.

Дичь очищают от перьев, потрошат и тщательно моют. Подготовленную дичь солят, перчат, обмазывают сметаной или майонезом и надевают на шампур. Жарят над раскаленными углями в мангале или тендыре до готовности.

Приготовленную дичь снимают с шампуров, укладывают на блюдо и поливают наршарабом. К дичи подают огурцы, помидоры и зелень.

Качкалдаки по-ленкорански

Качкалдаки – 1 кг, сметана или майонез – 200 г, лимон – 2–3 шт., соль и молотый черный перец по вкусу, гранаты, зелень по

вкусу.

Качкалдаков потрошат и тщательно моют. Подготовленную птицу солят, перчат, обмазывают сметаной или майонезом и надевают на шампур. Жарят над раскаленными углями или в мангале до готовности.

Приготовленную птицу снимают с шампуров, укладывают на блюдо и поливают лимонным соком. К качкалдакам подают гранаты и зелень.

Блюда из рыбы

Рыба речная по-ленкорански

Рыба речная небольших размеров (20–30 см) – 1 кг, вода, репчатый лук – 2 шт., лист лавровый – 5–6 шт., петрушка – 1 пучок, лимон – 2–3 кружочка, соль и черный перец горошком по вкусу, вода – 300–400 мл.

Рыбу очищают, потрошат, промывают и слегка обмазывают солью.

В кипящую подсоленную воду кладут целые головки очищенного репчатого лука, лавровый лист, перец (горошек), подготовленную рыбу целиком с головой.

Варят до готовности.

Рыбу подают в холодном виде, украшая лавровыми листьями и зеленью петрушки, а бульон – отдельно, с лимоном.

Жареная рыба по-ленкорански

Рыба речная или морская – 1 кг, репчатый лук – 1 головка, масло оливковое или топленое – 1/2 стакана, петрушка – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и молотый черный перец по вкусу.

Рыбу речную (судак) или морскую (белуга, осетрина) очищают, потрошат, промывают, обмазывают солью, перцем, режут на небольшие кусочки и панируют в сухарях. Подготовленную рыбу обжаривают в масле на раскаленной сковороде до золотистого цвета.

А затем доводят до готовности в духовке. При подаче на стол на рыбу выжимают 1/2 лимона, гарнируют кольцами пассерованного репчатого лука, дольками лимона и посыпают зеленью петрушки.

Кюфта из рыбы

Осетрина или севрюга – 1 кг, горох – 1/2 стакана, яйцо – 1 шт., рис – 2 ст. л., картофель – 4–5 больших клубней, лук репчатый – 1–2 больших головок, алыча – 4–6 шт., шафран – на кончике ножа, вода – 2–3 ст. л. для настоя, укроп, соль и молотый черный перец по вкусу.

Осетрину или севрюгу отделяют от кожицы и костей и пропускают через мясорубку с добавлением репчатого лука. В фарш добавляют сырое яйцо, рис, соль и перец и тщательно перемешивают. Из фарша делают шарики, такие же, как и для кюфта-бозбаш, в центр каждого помещают 1–2 штуки алычи. Рыбный бульон, сваренный из головы и хрящей, процеживают и ставят на огонь, при закипании кладут заранее замоченный горох и варят. За полчаса до готовности добавляют рыбные шарики, целые картофелины, целые головки репчатого лука, разведенный

в воде шафран, соль и доводят кюфту до готовности.

При подаче на стол из рыбного бульона вынимают рыбные шарики, картофель и репчатый лук и укладывают на мелкой тарелке. Бульон подают в глубокой тарелке, предварительно посыпав его свежим, мелко нарубленным укропом.

Рыбные котлеты

Севрюга или осетрина – 600 г, лук репчатый – 2–3 головки, сырые яйца – 1–2 шт., белый хлеб – 5–6 кусочков, масло растительное или оливковое – 3–5 ст. л., соль и молотый черный перец по вкусу, панировочные сухари, овощи: огурцы, помидоры, зелень петрушки или укропа, лимонный сок или наршараб.

Филе севрюги или осетрины нарезают на небольшие кусочки и пропускают через мясорубку с добавлением репчатого лука. В фарш кладут сырое яйцо, размоченный в воде белый хлеб, солят и перчат по вкусу. Из фарша формуют овальные котлетки, панируют их в сухарях или в мелко порезанном на брусочки сухом белом хлебе.

Обжаривают котлеты в кипящем масле. Подают со свежими овощами и свежей зеленью. Сверху котлеты поливают лимонным соком или наршарабом.

Люля-кебаб из осетрины

Осетрина или севрюга – 1 кг, картофель – 2–3 шт., лук репчатый – 1–2 большие головки, соль и молотый черный перец по вкусу, лимонный сок, зерна граната, зелень петрушки или укропа, наршараб.

Осетрину или севрюгу отделяют от кожицы и костей и пропускают через мясорубку с добавлением репчатого лука и картофеля.

В фарш добавляют соль и перец и тщательно перемешивают. Ставят на 20 минут в холодильник или в холодное место.

Подготовленный фарш формуют вокруг шампура в виде сарделек, по 2–3 штуки на одном шампуре. Обжаривают над раскаленными углями или в мангале. Для приготовления люля-кебаб на сковороде или в духовке необходимо добавлять масло.

При подаче на стол готовый люля-кебаб укладывают на блюдо, а сверху поливают лимонным соком. Отдельно подают в кясе или в глубоких мисках сумах, зерна граната, репчатый лук, нарезанный кольцами, свежую зелень, наршараб.

Тава-кебаб из рыбы

Рыба речная или морская, свежая или мороженая – 1 кг, лук репчатый – 1–2 большие головки, каштаны – 12–15 шт., белый хлеб – 4–5 кусочков, молоко – 1 стакан, яйцо сырое – 1 шт., масло растительное или оливковое – 2–3 ст. л., соль и молотый черный перец по вкусу, помидоры, огурцы, наршараб.

Рыбу морскую или речную отделяют от кожицы и костей и пропускают через мясорубку с добавлением репчатого лука и очищенных и отваренных каштанов. В фарш добавляют размоченный в молоке белый хлеб и сырое яйцо, соль и перец по вкусу.

Все тщательно перемешивают. Из фарша формуют крупные шарики, тефтели, панируют их в сухарях и обжаривают на растительном или оливковом масле с двух сторон.

Подают тава-кебаб на блюде с нарезанными свежими помидорами и огурцами. Отдельно подают наршараб.

Блюда из овощей

Чыхыртма из шпината

Шпинат – 350 г, щавель – 100 г, петрушка – 15 г, укроп – 15 г, лук репчатый – 2 головки, масло топленое – 2 ст. л., яйца – 4 шт., сметана – 1/3 стакана, мацони – 1/2 стакана, соль, молотый черный перец по вкусу.

Шпинат, щавель, петрушку, укроп крупно режут и тушат на масле до готовности. Отдельно жарят репчатый лук, затем смешивают его с тушеной зеленью, заправляют солью и перцем, заливают яйцами, взбитыми со сметаной, и запекают в духовом шкафу до готовности.

Подают на стол с мацони (простокваша, кефир).

Чыхыртма из баклажанов

Баклажаны – 500 г, репчатый лук – 2–3 головки, масло топленое – 2 ст. л., яйца – 5 шт., сметана – 1/2 стакана, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Баклажаны нарезают на кружочки толщиной 1 сантиметр, солят, дают постоять, после чего промакивают выделившийся сок салфеткой. Затем обжаривают на масле с луком, нарезанным кольцами. Заливают яйцами, взбитыми со сметаной, перчат, запекают в духовом шкафу. При подаче на стол посыпают рубленой зеленью.

Чыхыртма из помидоров

Помидоры – 500 г, масло топленое – 2 ст. л., яйца – 5–6 шт., сметана или майонез – 1 1/2 стакана, соль, молотый черный перец и зелень по вкусу.

Помидоры нарезают на кружочки толщиной 1 сантиметр, затем обжаривают на масле. Заливают яйцами, взбитыми со сметаной или майонезом, добавляют соль, перец и зажаривают на огне или запекают в духовом шкафу. При подаче на стол посыпают рубленой зеленью.

Чыхыртма из зеленой стручковой фасоли

Зеленая стручковая фасоль или лобио (можно консервированную) 500 г, репчатый лук – 3–4 головки, масло топленое – 2 ст. л., яйца – 5–6 шт., сметана – 1/2 стакана, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Стручки зеленой фасоли или лобио моют и очищают от нитей. Отваривают в кипящей воде и откидывают на дуршлаг, давая лишней воде стечь, затем фасоль нарезают на части по 4–5 сантиметров, обжаривают на масле с луком, нарезанным кольцами, заливают яйцами, взбитыми со сметаной, солят, перчат и запекают в духовом шкафу. При подаче на стол посыпают

рубленой зеленью.

Кутабы с зеленью

Шпинат и щавель – по 1 пучку или по 300 г, лук зеленый – 2–3 пучка или 100 г, лук репчатый – 3–4 головки, укроп и кинза – по 2 пучка или по 50 г, мука пшеничная – 2 стакана, вода кипяченая – 1/2 стакана, яйцо сырое – 1 шт., гранат – 1/2 шт., масло сливочное или топленое – 2–3 ст. л., сумах – 2 ч. л., соль и молотый черный перец по вкусу.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением яиц, соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки размером с десертную тарелку.

Зелень тщательно моют, крупно режут и слегка припускают на масле, добавляя в конце тушения пассерованный лук, соль и перец.

Фарш из зелени раскладывают на кружочки из теста и заворачивают их в форме полумесяца. Края фигурно защипывают.

Обжаривают кутабы на сильно разогретой сковороде с обеих сторон без масла.

При подаче на стол поливают растопленным маслом, посыпают сумахом и зернами граната.

Блюда из муки и риса

Куймак

Мука пшеничная – 1 стакан, вода – 1 стакан, сахарный песок – 1/2 стакана, масло, сливочное растопленное – 2 ст. л., корица – 1 ч. л., соль по вкусу.

Муку прожаривают на сковороде в масле до золотистого цвета. Затем в кастрюле муку разводят горячей водой, солят и при непрерывном помешивании, избегая образования комочков, ставят на слабый огонь.

В конце приготовления на дне кастрюли образуется казмаг (лепешка из теста).

При подаче на стол на блюдо выкладывают куймак и корочки казмага, все заливают маслом, сверху украшают, делая узоры из сахарного песка и корицы.

Фирни

Рис – 200 г, молоко – 1 л, сахарный песок – 2 ст. л., масло сливочное растопленное – 2 ст. л., корица – 1 ч. л., соль по вкусу.

Рис замачивают в теплой воде на 2–3 часа. Затем воду сливают, рис высушивают и толкут в ступке.

В кипящее молоко засыпают подготовленную рисовую муку и, при непрерывном помешивании, засыпают сахар и соль.

Варят до готовности на слабом огне, стараясь избегать образования комочков.

При подаче на стол заливают маслом, сверху делают узоры из корицы.

Яйма

Рис – 350 г, молоко – 2 стакана, сахарный песок – 1 ст. л., масло сливочное растопленное – 2 ст. л., корица – 1 ч. л., шафран – на кончике ножа, соль по вкусу.

Молоко разводят наполовину водой и добавляют промытый и замоченный в теплой воде рис на 2–3 часа.

Варят до готовности на слабом огне. За 15 минут до готовности добавляют соль, сахарный песок и шафран.

При подаче на стол яйму заливают маслом, а сверху делают узоры из корицы.

Суджук

Мука маисовая или пшеничный крахмал – 250–300 г, вода – 2 стакана, сахарный песок – 1 стакан, масло сливочное растопленное – 3–4 ст. л., орехи грецкие очищенные – 1 стакан, шафран – на кончике ножа, соль по вкусу.

Маисовую муку или пшеничный крахмал разводят водой и при непрерывном помешивании выливают в кипящую воду.

Добавляют сахар, масло, шафран и соль. Грецкие орехи измельчают и половину их смешивают с готовым суджуком, а другой половиной украшают сверху при подаче блюда на стол.

Хашил

Мука пшеничная – 3 стакана, вода – 1 л, масло сливочное растопленное – 2 ст. л., дошаб – 1 стакан, соль по вкусу.

В кастрюлю наливают подсоленную воду и доводят ее до кипения. Затем постепенно вводят муку, непрерывно помешивая, чтобы избежать образования комочков. Ставят хашил на слабый огонь. Варят под крышкой 15–20 минут.

При подаче на стол на тарелку выкладывают хашил, а в середину блюда заливают кипяченую смесь дошаба (виноградный сок) с маслом.

Шашлыки

Шашлык из говядины

Говядина – 1 кг, репчатый лук – 3–4 головки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Говядину нарезают на куски примерно по 30–40 г, моют, укладывают в эмалированную посуду или кастрюлю, солят, перчат, перекладывают репчатым луком и оставляют на 1,5–2 часа в прохладном месте. Готовое мясо нанизывают на шампуры и обжаривают на углях или в мангале до готовности.

Подают на блюде с зеленью и овощами.

Шашлык из говяжьей печени

Говяжья печень – 1 кг, петрушка, укроп, кинза, мята – по 1 пучку, соль по вкусу, сумах.

Печень очищают от пленок, удаляют жилы, промывают и нарезают на небольшие кусочки весом 30–40 г каждый. Нанизывают на шампур. Перед жарением на огне или в мангале печенку сбрызгивают подсоленной водой.

Готовый шашлык из печени сверху посыпают зеленью и сумахом.

Шашлык из бараньих почек с курдюком

Бараньи почки – 1 кг, курдючный жир – 200 г, лук репчатый – 3–4 головки, лимон – 2 шт., соль, молотый черный перец по вкусу.

Бараньи почки очищают от мочеточников, плевы и жировых прослоек, как следует промывают, затем разрезают вдоль. Небольшими кусками нарезают курдючный жир, обильно перчат. Все смешивают с нарезанным луком и кладут в эмалированную посуду, дают настояться около одного часа. После этого нанизывают кусочки курдюка, перемежая его с разрезанными вдоль почками, на шампуры. Жарят до полной готовности над раскаленными углями. В конце жарки обильно поливают лимонным соком и солят по вкусу.

Шашлык из говяжьего языка с курдюком

Говяжий язык – 1 кг, курдючный жир – 200 г, соль, молотый черный перец по вкусу.

Говяжий язык тщательно обмывают, дают обсохнуть, нарезают вдоль тонкими кусками (не более 1 сантиметра), солят и перчат, кладут на них кусочки курдюка, сворачивают трубочкой и нанизывают на шампур, жарят над раскаленными углями до готовности. Подают с овощами, луком, зеленью.

Шашлык из телятины

Телятина – 1 кг, репчатый лук – 3–4 головки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Телятину нарезают на куски, промывают, складывают в эмалированную посуду, солят, перчат, перекладывают репчатым луком и дают постоять 1,5–2 часа в прохладном месте. Готовое мясо нанизывают на шампуры и обжаривают на раскаленных углях до готовности.

Подают на блюде с зеленью и овощами.

Шашлык из говяжьей печени в пленке

Говяжья печень – 1 кг, жировая пленка – 0,2 г, зелень разная по одному пучку, соль, молотый черный перец по вкусу.

Печень очищают от пленок, удаляют жилы, вымачивают, нарезают на куски удлиненной формы. Каждый подготовленный кусочек обматывают куском внутренней жировой пленки, насаживают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями до готовности. В конце жарки слегка сбрызгивают шашлык подсоленной водой.

Готовый шашлык подают с овощами и зеленью.

Шашлык из куриных грудок

Филе куриных грудок – 1 кг, репчатый лук – 2–3 головки, майонез – 1 стакан, лимон – 1 шт., соль, молотый черный перец по вкусу.

Филе куриных грудок нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, перекладывают нарезанным луком, заправляют майонезом и дают постоять 1,5–2 часа.

После кусочки нанизывают на шампуры и жарят до готовности над раскаленными углями.

Подают к столу, сбрызнув лимонным соком, с зеленью и свежими овощами.

Шашлык из куриных крылышек

Куриные крылышки – 1 кг, репчатый лук – 2–3 головки, соль, молотый черный перец и шафран по вкусу.

Крылышки тщательно ощипывают, моют, дают обсохнуть, натирают солью, перцем и шафраном по вкусу.

Нанизывают на шампуры, жарят непродолжительное время над раскаленными углями, часто поворачивая.

Подают к столу с луком, зеленью, наршарабом, свежими овощами.

Шашлык из куриных ножек

Куриные ножки – 1 кг, репчатый лук – 2–3 головки, лимон – 1 шт., соль, красный перец, сумах по вкусу, зелень, свежие овощи.

Подготовленные куриные ножки моют, солят, перчат красным перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Перед подачей на стол обсыпают сумахом, нарезанным кольцами луком, зеленью, сбрызгивают лимоном.

Шашлык из куриной печени

Куриная печень – 1 кг, курдючный жир – 100 г, репчатый лук – 1 головка, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Подготовленную печень нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками курдючного жира.

Так как куриная печень очень нежная, то жарят ее над раскаленными углями 5–7 минут.

Солят и перчат печень в конце готовки.

При подаче на стол посыпают рубленой зеленью и луком.

Шашлык из куриных желудочков

Куриные желудочки – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, лимон – 1 шт., соль, молотый черный перец, сумах по вкусу, зелень, свежие овощи.

Тщательно очищенные желудочки промывают, дают обсохнуть, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, смешивают с нарезанным луком, заправляют лимонным соком и дают постоять 40–50 минут.

Затем желудочки нанизывают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями до готовности, часто поворачивая.

Готовые желудочки складывают в кастрюлю, предварительно уложив на ее дно бастурму (лук, оставшийся от маринада). Закрывают крышкой и оставляют потомить на медленном огне еще минут 20–30.

К столу подают с зеленью и овощами, посыпав сумахом.

Шашлык из перепелов

Перепела – 6–8 шт., соль, перец по вкусу, зелень, свежие овощи.

Тушки перепелов потрошат, тщательно промывают, солят, перчат по вкусу. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают к столу со свежими овощами и зеленью.

Джуда-кебаб (шашлык из цыплят)

Цыплята – 4 шт., лимон – 2 шт., репчатый лук – 2 головки, наршараб, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Цыплят для шашлыка тщательно очищают, промывают, разделывают на две части, лучше вдоль, солят, перчат и заправляют соком лимона. Дают постоять 1 час. Затем цыплят нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык подают с нарезанным кольцами луком, посыпают нарубленной зеленью кинзы, сбрызгивают наршарабом.

Шашлык из индейки

Индейка – 1 шт., репчатый лук – 3–4 головки, сметана или майонез – 400–500 г, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Подготовленную индейку нарезают кусками, солят, перчат,

смешивают с нарезанным кольцами луком, складывают в эмалированную посуду, заправляют сметаной или майонезом и дают постоять 1,5–2 часа.

После чего нанизывают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями до готовности. Оставшийся лук обжаривают на раскаленной сковороде, выкладывают сверху на индейку. Подают со свежими овощами, зеленью.

Шашлык из белуги с лимоном

Белуга – 1 кг, репчатый лук – 3–4 головки, лимон – 2 шт., соль, молотый черный перец, сумах по вкусу.

Рыбу разделывают на крупные куски, солят, перчат, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. При подаче на стол рыбу обильно поливают соком лимона, подают с зеленью и луком и дольками лимона.

Шашлык из рыбы

Осетрина или севрюга – 1–1,5 кг, лимон – 1 шт., зелень, соль и молотый черный перец по вкусу, сметана или майонез.

Рыбу, осетрину или севрюгу, отделяют от кожи и костей.

Нарезают на куски весом по 50 г, солят, перчат, обмазывают сметаной или майонезом.

Подготовленные куски рыбы нанизывают на шампуры, по 2–3 на один шампур, и обжаривают на углях или в мангале 8—10 минут.

Готовые шашлыки укладывают на блюдо, поливают лимонным соком или наршарабом. Гарнируют свежими помидорами и огурцами, зернами граната, дольками лимона и свежей зеленью.

Шашлык из белуги в маринаде

Белуга – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, лимон – 2 шт., соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, тщательно промывают, нарезают на куски средних размеров, солят, перчат, складывают в эмалированную кастрюлю, переложив нарезанным на дольки лимоном, луком, нарезанным кольцами. Закрывают кастрюлю крышкой и настаивают 1,5–2 часа.

Затем нанизывают на шампур и обжаривают над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей на стол посыпают сумахом.

Шашлык из осетрины

Осетрина – 1 кг, репчатый лук – 1 головка, лимон – 1 шт., наршараб – 50 г, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Осетрину разделывают на куски, солят, перчат, нанизывают на шампур и жарят над раскаленными углями до готовности.

Подают к столу с зеленью, лимоном, наршарабом и

нарезанным кольцами луком.

Шашлык из баклажанов с курдюком

(1-й вариант)

Баклажаны – 1 кг, курдючный жир – 500 г, чеснок – 1 головка, зелень, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для шашлыка подбирают одинаковые мелкие черные баклажаны, желательно сорт без семян.

Моют, удаляя плодоножку, и высушивают салфеткой или полотенцем. Бараний курдюк нарезают на куски по 15–20 г.

Нанизывают на шампуры вперемежку с баклажанами и обжаривают.

При подаче на стол у баклажанов удаляют печеную оболочку, измельчают вместе с жареным курдюком, посыпают все толченым чесноком, солят, перчат и посыпают зеленью.

Шашлык из баклажанов с курдюком

(2-й вариант)

Баклажаны – 1 кг, курдючный жир – 200 г, чеснок – 6–8 зубчиков, зелень, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для шашлыка подбирают мелкие одинаковые баклажаны.

Моют, удаляя плодоножку, и высушивают салфеткой или полотенцем. У баклажанов делают продольный разрез, в который укладывают порезанный на тонкие кусочки бараний курдючный жир.

Нанизывают на шампуры, стараясь прихватить и бараний жир, обжаривают.

При подаче на стол у баклажанов удаляют печеную оболочку, измельчают вместе с жареным курдюком, посыпают все толченым чесноком, солят, перчат и посыпают зеленью.

Шашлык из помидоров

Помидоры – 1 кг, зелень, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для шашлыка подбирают одинаковые, примерно средних размеров, слегка недозревшие помидоры. Моют их и высушивают салфеткой или полотенцем. Нанизывают на шампуры по 4–5 штук и обжаривают примерно 5–7 минут.

При подаче на стол помидоры солят, перчат и посыпают зеленью.

Шашлык из картофеля

Картофель – 1 кг, масло сливочное – 3–4 ст. л., растительное – 2–3 ст. л., зелень, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для шашлыка подбирают одинаковые, желательно удлиненной формы картофелины средних размеров. Моют их и высушивают салфеткой или полотенцем. Нанизывают на шампуры по 4–5 штук и обжаривают до готовности.

При подаче на стол картофель очищают от кожуры (правда,

гурманы предпочитают есть картофель в печеном мундире), солят, перчат, посыпают зеленью и поливают растопленным сливочным или растительным маслом.

Шашлык из картофеля с курдюком

Картофель – 1 кг, курдючный жир – 150–200 г, свежая зелень, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для шашлыка подбирают одинаковые, желательно удлиненной формы картофелины средних размеров, но можно и крупные, тогда их желательно разрезать на две половины.

Картофель бланшируют в горячей подсоленной воде 20 секунд и высушивают.

Бараний курдюк нарезают на куски по 15–20 г и нанизывают на шампуры вперемежку с картофелем и обжаривают.

При подаче на стол картофель с курдюком солят, перчат, посыпают зеленью.

Люля-кебаб

Люля-кебаб из баранины

Баранина – 1,5 кг, курдючный жир – 100 г, мука пшеничная – 1 стакан, лук репчатый – 2–3 головки, лук зеленый – 5–6 перьев, петрушка, кинза, рейган, укроп, кресс-салат – по 1 пучку, сумах, молотый черный перец и соль по вкусу, вода.

Мякоть лопаточной части баранины или задней ноги пропускают через мясорубку вместе с орехами, луком и курдючным жиром.

Фарш заправляют специями, тщательно перемешивают и ставят на 20–30 минут в холодильник. Из фарша формуют длинные колбаски-люля, 15–20 сантиметров, и нанизывают их на шампур.

Жарят люля-кебаб в мангале над раскаленными углями (без пламени).

Из муки, на воде и соли, готовят тесто и раскатывают лаваш толщиной 1 миллиметр, который выпекают на большом противне или на широкой сковороде с двух сторон без добавления жира или масла.

При подаче на стол каждую люля заворачивают в нарезанный лаваш, гарнируют кольцами репчатого лука, зеленью, печеными помидорами и перцем.

Люля-кебаб из баранины с орехами

Баранина – 1,5 кг, орехи грецкие очищенные – 1,5 стакана ядер, курдючный жир – 100 г, мука пшеничная – 1 стакан, лук репчатый – 2–3 головки, лук зеленый – 5–6 перьев,

петрушка, кинза, рейган, укроп, кресс-салат – по 1 пучку, сумах, молотый черный перец и соль по вкусу, вода.

Мякоть лопаточной части баранины или задней ноги пропускают через мясорубку вместе с луком и с курдючным жиром. Фарш солят, заправляют специями, тщательно перемешивают и ставят на 20–30 минут в холодильник. Из фарша формуют длинные колбаски-люля, 15–20 сантиметров, и нанизывают их на шампур.

Желательно, чтобы шампур для люля был несколько шире, чем для шашлыков.

Жарят люля-кебаб в мангале над раскаленными углями (без пламени).

Из муки, на воде и соли, готовят тесто и раскатывают лаваш толщиной 1 миллиметр, который выпекают на большом противне или на широкой сковороде с двух сторон без добавления жира или масла.

При подаче на стол каждую люля заворачивают в нарезанный лаваш, гарнируют кольцами репчатого лука, зеленью, печеными помидорами и перцем.

Люля-кебаб из говядины с курдюком

Говядина – 1 кг, курдючный жир – 200 г, репчатый лук – 3–4 головки, соль, перец по вкусу.

Говяжью вырезку пропускают через мясорубку с курдючным жиром и луком. Солят, перчат, хорошо перемешивают и дают постоять минут 20 на холоде.

Смачивая руки в соленой воде, формуют фарш в виде сарделек на шампур.

Обжаривают над раскаленными углями до готовности.

Люля-кебаб из телятины

Телятина – 1,5 кг, курдючный жир – 100 г, лук репчатый – 2–3 головки, лук зеленый – 5–6 перьев, петрушка, кинза, рейган, укроп, кресс-салат – по 1 пучку, сумах, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мясо нарезают кусочками, промывают, пропускают через мясорубку вместе с луком и курдючным жиром. Фарш солят, заправляют специями, тщательно перемешивают и ставят на 20–30 минут в холодильник.

Из фарша формуют длинные колбаски-люля, 15–20 сантиметров, и нанизывают их на шампур. Гарнируют зеленью.

Жарят люля-кебаб в мангале над раскаленными углями (без пламени).

Люля-кебаб из кабанины

Вырезка – 1 кг, репчатый лук – 3–4 головки, соль и молотый черный перец по вкусу, зелень.

Для люля-кебаба мясо выбирают жирное, прокручивают его через мясорубку вместе с луком, солят, перчат, хорошо вымешивают и ставят в холодильник на 20–30 минут. Из охлажденного фарша формуют на шампурах люля в виде сарделек и жарят над раскаленными углями.

Люля-кебаб подают на стол с луком и зеленью, а также завернутыми в лаваш.

Люля-кебаб из курицы

Куриный фарш – 1 кг, куриный или курдючный жир – 100–150 г, репчатый лук – 3–4 головки, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу.

Курицу потрошат, обрабатывают, отделяют от костей. Мякоть пропускают через мясорубку вместе с куриным или курдючным жиром и луком. Фарш солят, перчат, тщательно перемешивают, после чего помещают в холодильник на 20 минут.

Далее из подготовленного таким образом фарша на шампурах формуют люля-кебаб в виде сарделек и жарят над раскаленными углями до готовности.

На стол подают люля-кебаб с луком, нарезанным кольцами, зеленью и свежими овощами.

Люля-кебаб из цыпленка

Мясо цыплят – 1 кг, куриный или курдючный жир – 100 г, репчатый лук – 2–3 головки, соль, молотый черный перец по вкусу, наршараб, зелень.

Мясо цыплят отделяют от костей, пропускают через мясорубку вместе с куриным или курдючным жиром и луком. Фарш солят, перчат, тщательно перемешивают, после чего помещают в холодильник на 20 минут.

Затем из этого фарша на шампурах формуют люля и обжаривают над раскаленными углями до готовности.

Подают люля-кебаб с луком, нарезанным кольцами, наршарабом и зеленью.

Люля-кебаб из индейки

Мясо индейки – 1 кг, курдючный жир – 100–150 г, репчатый лук – 3–4 головки, грецкие орехи по вкусу, лимон – 1 шт., соль, молотый черный перец по вкусу, сумах, зелень, свежие овощи.

Индейку обрабатывают, отделяют от костей.

Мякоть пропускают через мясорубку вместе с курдючным жиром, луком и грецкими орехами.

Фарш солят, перчат, тщательно перемешивают, ставят в холодильник на 20 минут.

Затем из фарша на шампурах формуют люля и жарят над раскаленными углями до готовности.

Люля-кебаб сбрызгивают соком лимона и подают с сумахом, зеленью и свежими овощами.

Люля-кебаб из рыбы

Люля-кебаб из рыбы

Осетрина или севрюга – 1 кг, картофель – 2–3 штуки, лук репчатый – 1–2 большие головки, лимон – 1 шт., соль и молотый черный перец по вкусу.

Осетрину или севрюгу отделяют от кожицы, хрящей и пропускают через мясорубку с добавлением репчатого лука и картофеля. В готовый фарш добавляют соль и перец и тщательно перемешивают. Ставят на 20 минут в холодильник или в холодное место. Подготовленный фарш формуют вокруг шампура в виде сарделек, по 1–2 штуки на одном шампуре. Обжаривают над раскаленными углями или в мангале. Для приготовления люля-кебаб на сковороде или в духовке необходимо добавлять масло. При подаче на стол готовый люля-кебаб укладывают на блюдо, а сверху поливают лимонным соком. Отдельно подают в кясе или в глубоких мисках сумах, зерна граната, репчатый лук, нарезанный кольцами, а также свежую зелень, наршараб.

Люля-кебаб из судака

Судак – 1 кг, репчатый лук – 5 головок, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., наршараб – 50 г, соль, молотый черный перец по вкусу, зеленый лук.

Судак отделяют от кожицы и костей, пропускают через мясорубку вместе с 3 луковицами, солят, перчат, добавляют яйцо, тщательно вымешивают и ставят на холод на 20 минут. Оставшиеся 2 луковицы несколько раз пропускают через мясорубку. Из охлажденного фарша на шампурах формуют люля в виде сарделек и обжаривают над раскаленными углями до полуготовности.

Затем люля сверху обмазывают кашицей из лука и доводят до полной готовности. Подают с зеленым луком, лимоном, наршарабом.

Люля-кебаб из кутума

Кутум – 1 кг, репчатый лук – 3 головки, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., наршараб – 50 г, свежая зелень – укроп, петрушка – по 1 пучку, соль, молотый черный перец по вкусу, зеленый лук.

Кутум отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с луком, солят, перчат, добавляют яйцо, тщательно вымешивают и ставят на холод на 40 минут. Из охлажденного фарша на шампурах формуют люля в виде сарделек и обжаривают над раскаленными углями до готовности.

Подают с зеленым луком, свежей зеленью, лимоном, наршарабом.

Люля-кебаб из щуки

Щука – 1 кг, репчатый лук – 3 головки, яйцо – 1 шт., чеснок – 6–8 зубчиков, лимон – 1 шт., наршараб – 50 г, соль, молотый черный перец по вкусу, зеленый лук.

Щуку отделяют от кожицы и костей, пропускают черезмясорубку вместе с 3 луковицами, солят, перчат, добавляют яйцо, тщательно вымешивают и ставят на холод на 20 минут.

Отдельно мелко рубят несколько зубчиков чеснока.

Из охлажденного фарша на шампурах формуют люля в виде сарделек и обжаривают над раскаленными углями до полуготовности.

Затем люля из щуки сверху обмазывают рубленым чесноком и доводят до полной готовности.

Подают с зеленым луком, лимоном, наршарабом.

Люля-кебаб из овощей

Люля-кебаб из картофеля

Картофель – 1 кг, курдючный жир – 200 г, укроп и петрушка – по 1 пучку, соль и молотый черный перец по вкусу.

Картофель очищают, моют, отваривают, тщательно разбивают блендером или прокручивают через мясорубку до образования пюре. Добавляют курдючный жир, тоже перемолотый, зелень, мелко порезанную, соль и перец. Все тщательно перемешивают.

Готовый фарш формуют в виде сарделек или колбасок прямо на шампуры.

Обжаривают над раскаленными углями 2–3 минуты.

Подают с люля-кебабом из рыбы.

Люля-кебаб из картофеля с курдюком и грецким орехом

Картофель – 1 кг, курдючный жир – 200 г, орехи грецкие очищенные – 1 стакан, соль и молотый черный перец по вкусу.

Картофель в мундире отваривают и очищают. Прокручивают в мясорубке с добавлением курдючного жира.

В готовый фарш добавляют мелко порезанные орехи, соль и перец.

Все тщательно перемешивают.

Из фарша формуют сардельки или колбаски прямо на шампуры.

Обжаривают над раскаленными углями 2–3 минуты.

Подают с люля-кебабом из мяса.

Пловы

Плов (1-Й вариант)

В металлический тендыр или глубокую кастрюлю заливают подсоленный кипяток или горячую воду примерно на 1/2 объема. Сверху, над кастрюлей, повязывают салфетку или марлю в два слоя так, чтобы они слегка прогибались вовнутрь. В салфетку засыпают промытый рис, а на него сверху кладут кусочек топленого или сливочного масла. Кастрюлю закрывают крышкой или тарелкой, опрокинутой вверх дном, и ставят на сильный огонь. При выкипании воды в кастрюле ее периодически доливают, не снимая салфетки.

Плов (2-й вариант)

В эмалированную кастрюлю наливают слегка подсоленный кипяток, засыпают в него заранее приготовленный рис и варят до полуготовности, то есть чтобы рис был слегка сырой. Затем откидывают его на дуршлаг и промывают холодной водой. Дно и стенки кастрюли выкладывают казмагом, а на него промытый рис в виде конуса или пирамиды. На вершину конуса и по его краям укладывают кусочки сливочного или топленого масла. Накрывают крышкой и томят на слабом огне в течение получаса.

Плов (3-й вариант)

В кастрюлю наливают кипящую подсоленную воду, в два раза больше объема подготовленного риса, вводят небольшое количество топленого или сливочного масла, засыпают рис и варят на тихом огне без крышки до выпаривания воды. Затем поливают рис растопленным маслом, накрывают кастрюлю крышкой и томят на тихом огне до полной готовности риса.

Плов (4-й вариант)

Готовят смесь из 1/3 воды и 2/3 молока, подсаливают ее, отваривают в ней рис до полной готовности. Откидывают рис на дуршлаг, промывают водой и перекладывают на решето или сито, покрытые марлей или бумагой, дают просохнуть в течение 15 минут. Просушенный рис в виде конуса перекладывают в глубокое блюдо, дно которого предварительно выстилают казмагом. Сверху рис поливают растопленным сливочным маслом и дают постоять 10 минут под крышкой для насыщения.

Соусы для плова

Масло – 2 ст. л., вода – 1/2 стакана, шафран или куркума на кончике ножа.

Для приготовления шафранного настоя или соуса растапливают сливочное или топленое масло, соединяют его с крутым кипятком и добавляют шафран или куркуму.

Масло – 2 ст. л., вода – 1/2 стакана, бульонный кубик – 1–2 шт.

Для приготовления соуса из бульонных кубиков в воде растапливают масло и кладут кубик, все доводят до кипения и кипятят 5 минут.

Казмаг для плова

Для мясных и рыбных пловов: *мука – 350 г, яйцо – 1 шт., вода – 2 ст. л., масло сливочное или топленое – 1–2 ст. л., соль по вкусу.*

Для сладких и молочных пловов: *мука – 350 г, яйцо – 1 шт., вода – 2 ст. л., масло сливочное или топленое – 1–2 ст. л., сахар – 1 ч. л., корица – на кончике ножа.*

Казмаг – это большая лепешка, которая раскатывается в пласт толщиной примерно от 1 до 1,5 миллиметра и обычно кладется на дно тендыра, казана или даже кастрюли для того, чтобы рис не пригорал. В конце приготовления плова казмаг превращается в румяную хрустящую корочку, которую можно использовать в дальнейшем для еды и украшения плова.

Плов из бараньей грудинки

Баранина (грудинка) – 600 г, рис – 1,5–2 стакана, масло сливочное или топленое – 4–5 ст. л., лук репчатый – 2 головки, чернослив и альбухара – по 4–5 шт., кишмиш – 1 горсть, гранатовый сок – 1 ст. л., бульон – 1 стакан, корица – на кончике ножа, соль и молотый черный перец по вкусу, казмаг.

Баранину с косточкой нарезают небольшими кусочками, обжаривают на сильном огне в собственном жире на сковороде до подрумянивания.

Затем мясо перекладывают в глубокую кастрюлю или в казан и добавляют крупно нарезанный пассерованный репчатый лук, сухофрукты, пряности и гранатовый сок, один стакан кипятка или бульона.

Тушат на медленном огне или в духовке до готовности.

Рис готовят по второму варианту.

На плоское блюдо кладут половину приготовленного риса, а вокруг по краю блюда – готовую баранину с подливкой и сухофруктами. Сверху укладывают казмаг, нарезанный треугольниками, посыпают корицей.

Плов хам-дошама

Баранина – 600 г, рис – 2 стакана, масло топленое – 4–5 ст. л., кишмиш – 1 горсть, курага и альбухара – по 3–4 шт., хурма сушеная – 1–2 шт., каштаны – 5–6 шт. тыква – 300 г, соль и молотый черный перец по вкусу.

Шесть кусков молодой баранины, примерно по 30–40 г, солят и перчат. В масле на сковороде тушат очищенные каштаны и сухофрукты.

На дно глубокой кастрюли наливают растопленное масло и помещают ломтики тыквы – вместо казмага, сверху кусочки баранины и обжаренные сухофрукты с каштанами, затем рис, отваренный по второму варианту и откинутый на дуршлаг.

Все ставят на медленный огонь и доводят до готовности.

При подаче на блюдо укладывают плов, а сбоку баранину с сухофруктами и каштанами, сверху ломтики поджаренной тыквы.

Плов коурма

Баранина – 600 г, рис – 2 стакана, масло топленое или сливочное – 5–6 ст. л., лук репчатый – 2 головки, зелень (кявяр, кинза, шпинат, щавель) – по 1 пучку, алыча свежая или сушеная – 5–6 шт., настойка шафрана – 1 ст. л., соль и молотый черный перец по вкусу, казмаг.

Баранину режут на кусочки по 30–40 г, солят и перчат. Сначала слегка обжаривают на масле или жире, а затем тушат с небольшим количеством воды или бульона.

За 15 минут до готовности мяса добавляют алычу, пассерованный лук и крупно нарезанную зелень и тушат.

Отдельно готовят плов по второму варианту, часть его окрашивая шафраном.

На широкое блюдо укладывают рис, а по бокам мясо-коурму, посыпают сверху окрашенным рисом, украшают казмагом и поливают растопленным маслом.

Гиймя-плов

Баранина – 800 г, рис – 2 стакана, лук репчатый – 1–2 головки, масло топленое или сливочное – 200 г, кишмиш – 1/2 стакана, кизил сушеный – 10 ягод, каштаны – 7–8 шт., шафранный настой – 1 ст. л., корица на кончике ножа, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мякоть баранины вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, солят, перчат. Готовый фарш жарят в большом количестве масла на раскаленной сковороде. Кизил и кишмиш, отваренные и очищенные каштаны обжаривают на другой сковороде в масле и смешивают с фаршем. Полученный состав – гиймя – доводят до готовности. Рис готовят по второму варианту.

Готовый плов укладывают на блюдо, подкрашивая шафраном, поливают маслом и украшают фаршем с фруктами и каштанами, а также казмагом. Все посыпают корицей.

Плов тас-кебаб

Баранина – 600 г, рис – 2 стакана, масло топленое или сливочное – 3–4 ст. л., лук репчатый – 4–5 головок, шафранный настой – 1 ст. л., бульон, гвоздика – 10 зерен, корица – 1 ч. л., сушеная зелень, соль и молотый черный перец по вкусу.

Говядину режут на кусочки по 30–40 г, солят, перчат и обжаривают на масле или жире. Затем укладывают в кастрюлю или казан слоями, перемежая с пассерованным луком, гвоздикой, и посыпают все корицей. Заливают небольшим количеством бульона или кипяченой воды, посыпают специями и тушат до готовности на небольшом огне.

Отдельно готовят плов по второму варианту, часть его окрашивая шафраном.

На широкое блюдо горкой укладывают белый рис, посыпают его окрашенным, а сверху помещают мясо-кебаб, накрывают его казмагом и поливают растопленным маслом.

Плов риза-кюфта

Баранина – 800 г, рис – 2 стакана, масло топленое или сливочное – 200 г, лук репчатый – 1–2 головки, свежие помидоры без кожицы – 1–2 шт. или томатная паста – 1–2 ст. л., кинза, укроп, петрушка, мята – по 1 пучку, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мякоть баранины вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, добавляют специи и тщательно перемешивают. Затем фарш ставят в холодильник на некоторое время. Из готового фарша формуют небольшие шарики-тефтели, примерно по 25–30 г каждый, и обжаривают их в небольшом количестве масла на раскаленной сковороде.

Отдельно готовят соус: жарят репчатый лук, в который добавляют помидоры или томатную пасту, кипяченую воду или бульон, сухую или свежую зелень, специи по вкусу.

Обжаренные мясные тефтели (риза-кюфта) заливают готовым соусом и тушат еще минут 5—10.

Рис готовят по второму варианту.

Готовый плов укладывают на блюдо, поливают маслом и украшают риза-кюфта, укладывая ее по кругу, а также казмагом.

Шам-кебаб плов

Баранина – 800 г, рис – 2 стакана, масло топленое или сливочное – 200 г, лук репчатый – 1–2 головки, корица на кончике ножа, кинза и мята – по 1 пучку, шафранный настой – 1 ст. л., соль и молотый черный перец по вкусу.

Мякоть баранины пропускают через мясорубку. Готовый фарш жарят в большом количестве масла вместе с репчатым луком на раскаленной сковороде. За несколько минут до готовности сковороду с фаршем ставят в духовку.

Рис готовят по второму варианту.

Готовый плов укладывают на блюдо, подкрашивая шафраном, поливают маслом, украшают фаршем и казмагом. Все посыпают корицей и свежей зеленью.

Плов сабза-коурма

Баранина – 600 г, рис – 2 стакана, масло топленое или сливочное – 3–4 ст. л., лук репчатый – 2 головки, зелень (кявяр, кинза, шпинат,

щавель) – по 1 пучку, абгора или лимонный сок – 1 ст. л., соль и молотый черный перец по вкусу, казмаг.

Баранину режут на кусочки по 30–40 г, солят, перчат и обжаривают на масле или жире. За 15 минут до готовности в мясо добавляют абгору (виноградный сок) или лимонный сок, пассерованный лук и крупно нарезанную зелень и тушат.

Отдельно готовят плов по второму варианту, часть его окрашивая шафраном.

На широкое блюдо горкой укладывают рис, а сверху, чередуя, мясо в зелени – сабзу-коурму и казмаг, нарезанный ромбами, сверху посыпают окрашенным рисом и поливают растопленным маслом.

Пловы с птицей

Чыхыртма-плов с цыплятами или курицей

Цыплята – 4 шт. по 200 г или курица – 800 г, рис – 2 стакана, масло топленое – 150–200 г, лук репчатый – 2 головки, яйца – 3 шт., молоко – 1 стакан, лимон – 1 шт., соль и молотый черный перец по вкусу, шафранный настой – 1 ст. л.

Цыплят режут на небольшие кусочки по 30–40 г, солят, перчат, обжаривают на сковороде в масле.

Для плова можно использовать и отварных цыплят, но затем их следует слегка обжарить.

В готовых цыплят добавляют пассерованный лук, перец, лимонный сок, шафранный настой и взбитые с молоком яйца. Все запекают в духовке в течение 10–15 минут.

Отдельно из риса готовят плов по второму варианту.

При подаче на стол плов на блюде укладывают горкой, сверху кусочки курицы в яйце – чыхыртму, между ними казмаг и дольки лимона. Поливают все маслом.

Тоюг-плов

Курица – 800 г, рис – 3 стакана, масло топленое или сливочное – 200 г, лук репчатый – 2 головки, кишмиш – 1 горсть, кизил сушеный – 1–2 стакана, миндаль очищенный – 1–3 стакана, шафранный настой – 1 ст. л., тмин – на кончике ножа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Курицу отваривают в подсоленной воде до готовности.

В сковороде на масле обжаривают сухофрукты, орехи, пассеруют репчатый лук и добавляют тмин.

Рис готовят по третьему варианту на курином бульоне.

На блюдо укладывают готовый рис, сверху кусочки курицы, которые слегка перчат, лук, фрукты и орехи, все поливается маслом и шафранным настоем.

Плов фисинджан с курицей

Курица – 1 шт. примерно на 800 г, рис – 1,5–2 стакана, масло сливочное или топленое – 5–6 ст. л., грецкие орехи (ядро) – 1/2 стакана или 1 стакан по вкусу, лук репчатый – 2 головки, гранат – 1/2 шт. или наршараб (гранатовый сок) – 1–2 стакана, лимонный сок или абгора – 2 ст. л., бульон, соль и молотый черный перец по вкусу.

Курицу разрубают на большие куски или вдоль на две половины, перчат, солят и обжаривают. Лимонный сок или абгору кипятят в чугунной сковороде и смешивают с толчеными грецкими орехами.

К жареной курице добавляют пассерованный лук, немного

кипяченой воды или бульона, грецкие орехи, зерна граната, корицу и тушат до полной готовности.

Отдельно из риса готовят плов по второму или первому рецепту.

При подаче на стол рис укладывают горкой, украшая казмагом, а отдельно подают на другом блюде фисинджан из курицы.

Джуда-плов

Цыплята – два по 300–400 г или один на 800 г, рис – 2 стакана, масло топленое – 5–6 ст. л., кишмиш – 1 горсть, курага – 5–6 шт., лук репчатый – 2 головки, соль и молотый черный перец по вкусу, шафранный настой – 1 ст. л.

Обработанного цыпленка разрубают на две части, солят, перчат и обжаривают в масле на сковороде, а затем на 5 минут помещают в духовку.

В пассерованный лук добавляют сухофрукты и слегка их обжаривают.

Из риса варят плов по второму варианту, часть которого окрашивают настоем шафрана.

При подаче на стол в центре блюда укладывают рис, посыпая его сверху окрашенным рисом, а по краям блюда помещают обжаренных цыплят с фруктами. Все поливают растопленным маслом.

Долма

Долма из рыбы

Любая речная рыба, но лучше сазан, кутум или судак – 600–800 г, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, зелень кинзы, укропа и петрушки – по 1 пучку, виноградные листья свежие – 200 г, консервированные или засоленные – 1 1/2 литровой банки, мацони или сметана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, отделяют от костей и промывают.

Мякоть посыпают солью и перцем, перемешивают с мелко порубленным репчатым луком и зеленью и пропускают через мясорубку.

Свежие виноградные листья очищают, моют, удаляя у них стебельки, бланшируют в крутом кипятке, а засоленные слегка отваривают, до полуготовности.

В каждый виноградный лист, с внутренней его стороны, укладывают чайной ложкой фарш, из расчета по 20–25 г на одну долму, и заворачивают в виде голубца.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан рядами, заливают до половины водой или бульоном, сваренным из головы и остатков рыбы, и варят до готовности в течение 30–35 минут.

При подаче на стол готовую долму поливают мацони или сметаной, а сверху посыпают кинзой или петрушкой.

Долма из листьев липы

Баранина – 400–500 г, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, зелень кинзы, укропа, мяты – по 1 пучку, листья липы свежие – 400 г, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мякоть баранины с репчатым луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют рис, мелко порезанную зелень, соль и перец. Тщательно перемешивают.

Вместо виноградных листьев для долмы берутся листья липы. Листья очищают и моют, удаляя у них стебельки. Затем немного отваривают в кипятке. Откидывают на дуршлаг и дают воде стечь.

Несколько листьев складывают вместе и на каждую группу листьев, с внутренней их стороны, укладывают чайной ложкой фарш, из расчета по 10–15 г на одну долму, и заворачивают в виде голубца.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан слоями, заливают до половины водой и тушат в течение часа до готовности. При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык.

Ярпаг-долмасы (голубцы из виноградных листьев)

Баранина с жиром и без костей – 400–500 г, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, горох молодой – 1/2 стакана, зелень кинзы, укропа, мяты – по 1 пучку, виноградные листья свежие – 200 г, консервированные или засоленные – 1/2 литровой банки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для соуса сарамсаглы-катык: *сметана или простокваша – 1 стакан, чеснок сарамсага – 4 зубчика.*

Мякоть баранины с репчатым луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют рис, мелко порезанную зелень, соль и перец и по желанию зерна молодого гороха, предварительно замоченного в теплой кипяченой воде. Тщательно перемешивают.

Свежие виноградные листья очищают, моют, удаляя у них стебельки, ошпаривают кипятком, а засоленные слегка отваривают до полуготовности.

На каждый виноградный лист, с внутренней его стороны, там, где должен был быть стебелек, укладывают чайной ложкой фарш, из расчета по 20–25 г на одну долму, и заворачивают в виде голубца.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан рядами, заливают до половины водой и тушат в течение часа до готовности.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык.

Долма овощная

Зелень кинзы, укропа, мяты, зеленый лук, щавель – по 1 пучку, виноградные листья свежие – 200 г, консервированные или засоленные – 1/2 литровой банки, репчатый лук – 3–4 головки, рис – 1 стакан, яйца вареные вкрутую – 2–3 шт., соль и молотый черный перец по вкусу.

Для соуса сарамсаглы-катык: *сметана или простокваша – 1 стакан, чеснок сарамсага – 4 зубчика.*

Свежие виноградные листья очищают, моют, удаляя у них стебельки, ошпаривают кипятком, а засоленные слегка отваривают. Зелень и вареные яйца мелко рубят, а рис отваривают в кипящей воде до полуготовности. Все осторожно смешивают, солят и перчат по вкусу.

На каждый виноградный лист, с внутренней его стороны, там, где должен был быть стебелек, укладывают чайной ложкой фарш, из расчета по 20–25 г на одну долму, и заворачивают в виде голубца.

Подготовленную долму складывают в сотейник или кастрюлю с толстым дном рядами. Заливают водой или бульоном на 1/2 высоты слоя долмы и варят в течение 10–15 минут. Далее добавляют пассерованный репчатый лук и варят еще 5 минут.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык.

Долма из листьев айвы

Баранина с жиром и без костей – 400–500 г, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, зелень кинзы, укропа, мяты – по 1 пучку, листья айвы свежие – 400 г, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мякоть баранины с репчатым луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют рис, мелко порезанную зелень, соль и перец. Тщательно перемешивают. Вместо виноградных листьев для долмы берутся листья айвы. Их очищают и моют, удаляя у них стебельки. Затем ошпаривают кипятком или отваривают несколько минут в кипятке. Готовые листья откидывают на дуршлаг и дают стечь воде.

На каждый лист, а если лист небольшой, то на несколько листьев, с их внутренней стороны, укладывают чайной ложкой фарш, из расчета по 10–15 г на одну долму, и заворачивают в виде голубца.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан слоями, заливают до половины водой и тушат в течение часа до готовности. При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык.

Долма из листьев конского щавеля

Баранина с жиром и без костей – 400–500 г, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, зелень кинзы, укропа, мяты – по 1 пучку, листья конского щавеля свежие – 200 г, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мякоть баранины с репчатым луком пропускают через мясорубку. В фарш добавляют рис, мелко порезанную зелень, соль и перец. Тщательно перемешивают.

Вместо виноградных листьев для долмы берутся широкие листья конского щавеля, которые очищают и моют, удаляя у них стебли. Затем ошпаривают кипятком.

На каждый лист, с внутренней его стороны, там, где удалили стебелек, укладывают чайной ложкой фарш, из расчета по 20–25 г на одну долму, и заворачивают в виде голубца или трубочки.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан слоями, заливают до половины водой и тушат в течение часа до готовности. При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык.

Ярпаг-долмасы из индейки

Индейка – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л., зелень кинзы, укропа, мяты – по 1 пучку, виноградные листья свежие – 200 г, консервированные или засоленные – 1/2 литровой банки, соль и перец по вкусу.

Мясо индейки без костей и кожи, желательно грудку, пропускают через мясорубку с репчатым луком. В фарш добавляют рис, мелко порезанную зелень, соль и перец. Тщательно перемешивают.

Свежие виноградные листья готовят для долмы, как в первом варианте.

На каждый виноградный лист укладывают чайной ложкой фарш, из расчета по 20–25 г на одну долму, и заворачивают в виде голубца.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан рядами, заливают до половины водой и тушат в течение часа до готовности. При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык.

Ярпаг-долмасы из говядины или телятины

Говядина или телятина (лучше вырезка) – 400–500 г, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л., зелень кинзы, укропа, мяты – по 1 пучку, виноградные листья свежие – 200 г, консервированные или засоленные – 1/2 литровой банки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мякоть говядины или телятины пропускают через мясорубку с репчатым луком (из мяса телятины долма получается сочнее и нежнее). В фарш добавляют рис, мелко порезанную зелень, соль и перец. Тщательно перемешивают.

Свежие виноградные листья подготавливают для долмы, как в первом рецепте. На каждый виноградный лист, с внутренней его стороны, укладывают чайной ложкой фарш, из расчета по 20–25 г на одну долму, и заворачивают в виде голубца.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан рядами, заливают до половины водой и тушат в течение часа до готовности.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык.

Кялям-долмасы (долма из капустных листьев)

Баранина с жиром и без костей – 400–500 г, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, каштаны – 200 г или 10–12 шт., горох нут – 100 г, алыча – 10–12 шт., зелень кинзы, укропа, мяты – по 1 пучку, капуста – 1 средний вилок на 500 г, масло топленое или сливочное 1–2 ложки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Из мякоти баранины и репчатого лука готовят фарш. В фарш добавляют рис, очищенные и мелко порезанные каштаны, предварительно замоченный в холодной воде горох «нут», зелень, перец и соль. Все тщательно перемешивают.

Капусту разбирают на листья, укладывают их в кастрюлю с кипящей водой и бланшируют несколько минут, пока каждый лист не станет слегка мягким.

Затем на каждый лист укладывают ложкой фарш, такое количество, чтобы мясо свободно заворачивалось, а долма напоминала аккуратный кулечек. В каждую долму можно положить по одной ягодке алычи для придания кисловатого вкуса.

Долму обжаривают на сковороде на масле до образования золотистой корочки на капустных листьях.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан рядами, заливают полностью водой и тушат в течение часа до готовности.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык. Посыпают мелко порезанной зеленью и украшают отваренными и очищенными каштанами и алычой.

Кялям-долмасы из индейки

Индейка – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, каштаны – 10–12 шт., алыча – 10–12 шт., зелень кинзы, укропа, мяты – по 1 пучку, капуста – 1 средний вилок на 500 г, масло топленое или сливочное – 1–2 ложки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Мясо индейки, грудку и ножки без кости и кожи, пропускают через мясорубку с репчатым луком или мелко рубят острым ножом. В фарш добавляют рис, очищенные и мелко порезанные каштаны, зелень, перец и соль. Все тщательно перемешивают, солят и перчат.

Капусту разбирают на листья, укладывают их в кастрюлю с кипящей водой и бланшируют несколько минут, пока каждый лист не станет слегка мягким.

Затем на каждый лист укладывают ложкой фарш, чтобы долма напоминала аккуратный кулечек. В каждую долму можно положить по одной ягодке алычи для придания кисловатого вкуса.

Долму обжаривают на сковороде на масле до образования на капустных листьях золотистой корочки.

Подготовленную долму складывают в кастрюлю с толстым дном или в казан рядами, заливают полностью водой и тушат в течение 45 минут.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык. Сверху долму из индейки украшают нарезанной зеленью и каштанами.

Бадымджан-долмасы из говядины

Говядина (лучше вырезка) – 400–500 г, баклажаны – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, помидоры – 2–3 шт., зелень кинзы, укропа, мяты, петрушки – по 1 пучку, соль и молотый черный перец по вкусу.

Баклажаны моют, удаляют плодоножку, делают надрез вдоль, по длине баклажана, и осторожно чайной ложкой вынимают сердцевину. Обработанные баклажаны и сердцевину опускают в холодную подсоленную воду для удаления горечи на 15–20 минут, а затем бланшируют в этой же воде, доводя до кипения и проваривая 1–2 минуты. Откидывают на дуршлаг и дают стечь оставшейся воде.

Из говядины и репчатого лука готовят фарш, в который добавляют рис, зелень, перец и соль. Все тщательно перемешивают.

Готовым фаршем начиняют баклажаны. Фаршированные баклажаны укладывают в глубокую кастрюлю или в казан, обкладывая ломтиками помидоров и сердцевиной баклажанов. Заливают небольшим количеством воды и тушат на среднем огне в течение одного часа.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони или соусом сарамсаглы-катык. Посыпают мелко порезанной зеленью.

Бадымджан-долмасы (долма из баклажанов)

Баранина (лучше вырезка) – 400–500 г, баклажаны – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, помидоры – 2–3 шт.,

зелень кинзы, укропа, мяты, петрушки – по 1 пучку, соль и молотый черный перец по вкусу.

Баклажаны моют, удаляют плодоножку, делают надрез вдоль, по длине баклажана, и осторожно чайной ложкой вынимают сердцевину, оставляя мякоть. Обработанные баклажаны и сердцевину опускают в холодную подсоленную воду для удаления горечи на 15–20 минут, а затем бланшируют в этой же воде, доводя до кипения и проваривая 1–2 минуты. Откидывают на дуршлаг и дают стечь оставшейся воде.

Из мякоти баранины и репчатого лука готовят фарш, который затем обжаривают на широкой сковороде в масле, непрерывно помешивая. В обжаренный фарш добавляют рис, зелень, перец и соль. Все тщательно перемешивают.

Готовым фаршем начиняют баклажаны. Фаршированные баклажаны укладывают в глубокую кастрюлю или в казан, обкладывая ломтиками помидоров и сердцевиной баклажанов. Заливают небольшим количеством воды и тушат на среднем огне в течение одного часа.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшимся бульоном, а сверху мацони, или простоквашей, или соусом сарамсаглы-катык. Посыпают мелко порезанной зеленью.

Бибяр-долмасы из индейки

Индейка – 1 кг или филе индейки без кожи и костей – 400–500 г, перец сладкий – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л. или 1 горсть, масло сливочное или топленое – 2 ст. л., зелень кинзы, укропа, мяты, петрушки – по 1 пучку, соль и молотый черный перец по вкусу, соус – 5–6 ст. л.

Перец моют, срезают у него верхнюю крышечку и осторожно, чтобы не повредить плоды, удаляют семена.

Из мяса индейки и репчатого лука готовят фарш, в который добавляют заранее замоченный рис, а также зелень, перец и соль.

Все тщательно перемешивают.

Перцы начиняют фаршем, сверху закрывая их срезанными верхушками, как крышечками. Укладывают в глубокую сковороду и обжаривают на масле со всех сторон, осторожно переворачивая. Подрумяненные перцы укладывают в глубокую кастрюлю или в казан крышечками вверх и заливают небольшим количеством воды. Тушат на небольшом огне в течение 30–35 минут.

За 15 минут до готовности долму посыпают мелко порезанной зеленью.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшейся подливой, а сверху простоквашей.

Бибяр-долмасы (долма из сладкого перца)

Баранина (лучше вырезка) – 400–500 г, перец сладкий – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, рис – 1 ст. л., масло сливочное или топленое – 2 ст. л., зелень кинзы, укропа, мяты, петрушки – по 1 пучку, соль и молотый перец по вкусу.

Перец моют, срезают у него верхнюю крышечку и осторожно, чтобы не повредить плоды, удаляют семена.

Из мякоти баранины и репчатого лука готовят фарш, в который добавляют рис, заранее замоченный в горячей кипяченой воде, зелень, перец и соль. Все тщательно перемешивают.

Перцы начиняют фаршем, сверху закрывая их срезанными верхушками, как крышечками. Укладывают в глубокую сковороду и обжаривают на масле со всех сторон, осторожно переворачивая. Подрумяненные перцы укладывают в глубокую кастрюлю или в казан крышечками вверх и заливают небольшим количеством воды. Тушат на небольшом огне в течение 40–45 минут. За 15 минут до готовности долму посыпают мелко порезанною зеленью.

При подаче на стол готовую долму поливают образовавшейся подливой, а сверху мацони или простоквашей.

Чай

Чай обычный

Кипяток – 500 мл, чай листовой – 3–4 ч. л. с горкой или 20 г, чай в гранулах – 5–6 ч. л. или 30 г.

Чисто вымытый и высушенный заварной чайник обдают кипятком, наливая его на 1/3 объема чайника. Аккуратно прополаскивают чайник, стараясь охватить кипятком всю его внутреннюю поверхность. Воду выливают, а в чайник сразу же насыпают сухую заварку и заливают ее крутым кипятком на 2/3 объема. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой, чтобы уменьшить улетучивание ароматических веществ, и дают настояться чаю 5—10 минут. По истечении срока доливают кипятком до полного объема чайника, размешивают. Чай готов к употреблению.

Эта процедура обязательна при заварке чая с любыми добавками.

Правильно заваренный чайный напиток имеет золотистый цвет и специфический аромат (без запаха пареных листьев или соломы), с буроватой пеной на поверхности. Чай содержит кофеин, эфирные масла, танин, с которыми связано его тонизирующее и возбуждающее действие.

Чай обладает свойством легко воспринимать посторонние запахи, поэтому его нельзя хранить рядом с различными остро пахнущими продуктами. Хранят чай в герметически закрытой посуде.

Чай с мятой

Вода, кипяток – 500 мл, чай листовой – 3 ч. л. с горкой, чай в гранулах – 4 ч. л., листья мяты свежие – 1 ч. л., сухие – 2 ч. л.

После соответствующей (см. выше) процедуры в чайник сразу же насыпают заварку и листья мяты, заливают все крутым кипятком на 1/3 объема. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой и дают настояться чаю 5—10 минут. По истечении срока чайник доливают кипятком до полного объема, размешивают. Чай готов к употреблению.

Чай с мятой обладает болеутоляющим и антисептическим действием. Употребляют чай с мятой при желудочных и зубных болях.

Чай с мелиссой

Вода, кипяток – 500 мл, чай листовой – 3 ч. л. с горкой, чай в гранулах – 4 ч. л., листья мелиссы свежие – 1 ч. л., сухие – 2 ч. л.

В подготовленный к заварке чайник (см. выше) сразу же насыпают заварку и листья мелиссы, заливают все крутым кипятком на 1/3 объема. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой и дают настояться чаю 5—10 минут. По истечении срока чай доливают кипятком до полного объема чайника, размешивают. Чай готов к употреблению.

Чай с мелиссой употребляют при простудных заболеваниях и гриппе.

Чай с чабрецом

Вода, кипяток – 500 мл, чай листовой – 3–4 ч. л. с горкой или 20 г, чай в гранулах – 5–6 ч. л., или 30 г, листья и цветки чабреца, сухие – 2 ч. л.

В подготовленный к заварке чайник сразу же насыпают заварку и листья с цветками чабреца. Заливают все крутым кипятком на 1/3 объема. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой и дают настояться чаю 5—10 минут. Затем доливают кипятком до полного объема чайника, размешивают.

Чай с чабрецом приятен на вкус, повышает тонус всего организма, бодрит.

Чай с кардамоном

Вода, кипяток – 500 мл, чай листовой – 3–4 ч. л. с горкой, чай в гранулах – 5–6 ч. л., кардамон – 0,5 г.

Заварной чайник обдают кипятком, прополаскивают его. Воду выливают, а в чайник сразу же насыпают заварку и молотые семена кардамона. Заливают все крутым кипятком. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой и дают настояться чаю 5 минут.

Чай с кардамоном рекомендуется пить перед едой, так как он способствует выделению желудочного сока и улучшает аппетит.

Чай с лавандой

Вода, кипяток – 500 мл, чай листовой – 4 ч. л. с горкой, чай в гранулах – 5 ч. л., листья и цветки лаванды сухие – 1/2 ч. л.

Чисто вымытый и высушенный заварной чайник обдают кипятком, наливая его на 1/3 объема чайника. Аккуратно прополаскивают чайник. Воду выливают, а в чайник сразу же насыпают заварку и лаванду (для чая можно использовать и цветы и листья). Заливают все крутым кипятком на 2/3 объема. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой и дают настояться чаю 5—10 минут. После этого доливают кипятком до полного объема чайника.

Чай с лавандой употребляют для поднятия аппетита, снижения артериального давления и при головной боли.

Чай с гвоздикой

Вода, кипяток – 500 мл, чай листовой – 3–4 ч. л. с горкой, чай в гранулах – 5 ч. л., гвоздика – 1 бутон.

Чисто вымытый и высушенный заварной чайник обдают кипятком, наливая его на 1/3 объема чайника. Аккуратно прополаскивают чайник. Воду выливают, а в чайник сразу же насыпают заварку. Заливают все крутым кипятком на 2/3 объема. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой и дают настояться чаю 5—10 минут. В чай добавляют гвоздику, разминая верхнюю часть бутона двумя пальцами, и доливают кипятком до полного объема чайника. Чай готов к употреблению.

Чай с гвоздикой надо употреблять очень осторожно, так как он вызывает сильную жажду.

Чай с чабером

Вода, кипяток – 500 мл, чай листовой – 3–4 ч. л. с горкой, чай в гранулах – 5 ч. л., листья чабера сухие 1 ч. л.

Чисто вымытый и высушенный заварной чайник обдают кипятком, наливая его на 1/3 объема чайника. Аккуратно прополаскивают. Воду выливают, а в чайник сразу же насыпают заварку и листья чабера. Заливают все крутым кипятком на 2/3 объема. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой и дают настояться чаю 5—10 минут. Затем доливают кипятком до полного объема чайника.

Чай с чабером употребляют при спазмах желудка или кишечника, рекомендуется диабетикам.

Чай с лимонной или апельсиновой цедрой

Вода, кипяток – 500 мл, чай листовой – 3–4 ч. л. с горкой, чай в гранулах – 5–6 ч. л., цедра лимонная или апельсиновая – 2 ч. л.

Заварной чайник обдают кипятком, наливая его на 1/3 объема чайника. Аккуратно прополаскивают чайник. Воду выливают, а в чайник сразу же насыпают заварку и добавляют мелко порезанную цедру лимона или апельсина. Заливают все крутым кипятком на 2/3 объема. Накрывают чайник полотенцем или специальной шапочкой и дают настояться чаю 5 минут, после чего доливают чайник кипятком до полного объема.

Чай с цедрой богат витаминами и утоляет голод.

Изделия из муки. Печенья. Сладости

Приготовление лапшового теста

В посуду наливают воду и растворяют в ней сахар, соль, яйцо (ингредиенты, необходимые по рецепту). Быстро перемешивают с просеянной мукой до получения однородного крутого теста. Оставляют для расстойки. Через час тесто раскатывают в тонкий пласт.

Продукты	**Количество**			
Мука пшеничная (стакан)	1	2	3	4
Соль (ч. л.)	1/8	1/4	1/3	1/2
Сахарный песок или пудра (ч. л.)	1/2	1	1,5	2
Яйца (шт.)	1/2	1	1,5	2
Вода (стакан)	1/2	1		
Выход изделий (в граммах)	180	360	540	720

Приготовление дрожжевого теста безопарного

В посуду наливают теплую воду или теплое молоко и растворяют дрожжи. Добавляют соль, сахар, яйцо (ингредиенты, необходимые по рецепту) и ваниль по вкусу. Перемешивают с просеянной мукой 5–8 минут до получения однородного не очень крутого теста. Оставляют для расстойки. В конце замеса добавляют подогретое масло, слегка перемешивают, накрывают посуду крышкой и ставят в теплое место для брожения. Через 2–2,5 часа тесто поднимется, поэтому необходимо сделать обминку теста. Примерно через 40–60 минут тесто еще раз максимально поднимется и начнет опускаться. Тогда необходимо сделать еще одну обминку готового теста, выложить его на посыпанный мукой стол или разделочную доску. От теста отрезают необходимое количество для изделия и раскатывают.

Продукты	**Количество**			
Мука пшеничная (стакан)	1	2	3	4
Соль (ч. л.)	1/8	1/4	1/3	1/2
Маргарин или масло растительное (ст. л.)	1	2	3	4
Сахарный песок или пудра (ст. л.)	1/2	1	1,5	2
Яйца (шт.)	1/4	1/2	3/4	1
Дрожжи (в граммах)	5	10	15	20
Ваниль по вкусу				
Вода или молоко (стакан)	1/2	1		
Выход изделий (в граммах)	250	500	750	1000

Приготовление слоеного теста

Масло или маргарин разминают до получения пластичной массы, а соль растворяют в воде и соединяют все продукты вместе. В течение 3–5 минут замешивают тесто и формуют его в виде кирпичика. Кладут тесто на посыпанный мукой стол или разделочную доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в прямоугольную лепешку толщиной 10 миллиметров. Тесто складывают в четыре раза и еще раз раскатывают и снова складывают вчетверо – тесто готово к выпечке. Приготовление слоеного теста рекомендуется производить на холоде или из охлажденных продуктов. Вместо воды или молока можно добавлять яйцо или яичный желток, и тогда тесто получается более пышным и нежным.

Продукты	**Количество**			
Мука пшеничная (стакан)	1	2	3	4
Соль (ч. л.)	1/8	1/4	1/3	1/2
Маргарин или масло сливочное (в граммах)	100—150	200—300	300—450	400—600
Яйца (шт.)	1	2	3	4
Вода или молоко (ст. л.)	1	2	3	4
Выход изделий (в граммах)	300	600	900	1000

Приготовление дрожжевого теста опарным способом

В посуду наливают всю теплую воду или все теплое молоко и растворяют всю норму дрожжей, добавляют половину нормы муки, замешивают жидкую болтушку. Опара должна бродить при температуре 28–30 градусов 3–3,5 часа до максимального подъема. Как только опара начнет оседать, можно замешивать тесто.

В опару добавляют все подогретые продукты: соль, сахар, яйцо в смешанном состоянии (необходимые по рецепту) и ваниль. Перемешивают с оставшейся просеянной мукой 5–8 минут до получения однородного не очень крутого теста. Оставляют для расстойки. В конце замеса добавляют подогретое масло, слегка перемешивают, накрывают посуду крышкой и ставят в теплое место для брожения. Через 1–1,5 часа тесто поднимется, поэтому необходимо сделать обминку готового теста и выложить его на посыпанный мукой стол или разделочную доску.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температуры во время брожения, помещая кастрюлю в более теплое или прохладное место.

От готового теста отрезают необходимое количество для приготовления изделия и раскатывают.

Продукты	Количество			
Мука пшеничная (стакан)	1	2	3	4
Соль (ч. л.)	1/8	1/4	1/3	1/2
Маргарин или масло растительное (ст. л.)	1—2	2—4	3—6	4—8
Сахарный песок или пудра (ст. л.)	1—2	2—4	3—6	4—8
Яйца (шт.)	1—2	1—4	1—6	2—8
Дрожжи (в граммах)	5	10	15	20
Ваниль по вкусу				
Вода или молоко (стакан)	1/8	1/4	1/3	1/2
Выход изделий (в граммах)	300	600	900	1200

Приготовление слоеного дрожжевого теста

В посуду наливают теплую воду или теплое молоко и растворяют дрожжи. Добавляют соль, сахар, яйцо (ингредиенты, необходимые по рецепту) и ваниль. Перемешивают с просеянной мукой 5–8 минут до получения однородного не очень крутого теста. Ставят в теплое место для брожения. Через 2–2,5 часа тесто поднимется, поэтому необходимо сделать обминку теста. Примерно через 40–60 минут тесто еще раз максимально поднимется и начнет опускаться. Готовое выброженное тесто охлаждают до 10–12 градусов и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5–8 миллиметров. Пласт делят на три равные части, не разрезая, а только намечая линии тупой стороной ножа. На среднюю часть пласта наносят слой предварительно подогретого до консистенции густой сметаны масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть и смазывают маслом образовавшийся второй слой. Намазанную поверхность накрывают правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла. Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 сантиметра, промазывают еще раз маслом и складывают вчетверо. Так получается пласт с 8 слоями масла. И снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое, втрое или вчетверо и получают пласт теста с 16, 24 или 32 слоями масла. При закатке 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки, должно иметь не менее 24–32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет. При закатке 20–80 г масла – 8—16 слоев. Прослаивают тесто при температуре не выше 18 градусов. После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к выпечке. Расстойку изделий следует производить при температуре 25–28 градусов.

Продукты	Количество			
Мука пшеничная	1	2	3	4
Соль (ч. л.)	1/8	1/4	1/3	1/2
Маргарин или масло сливочное (в граммах)	20—100	40—200	60—300	80—400
Сахарный песок или пудра (ч. л.)	2	4	6	8
Яйца (шт.)	1	1—2	1—3	2—4
Дрожжи (в граммах)	5	10	15	20
Ваниль или ванильный сахар (в граммах)	1/2	1	1,5	2
Вода или молоко (стакан)	1/4	1/2	3/4	1
Выход изделий (в граммах)	300	600	900	1000

Приготовление бисквитного теста

Для бисквита используется только мука высшего сорта. В посуду для приготовления бисквитного теста насыпают сахар, разбивают яйцо и ставят на водяную баню для подогрева массы до температуры 40–50 градусов. Во время подогрева смесь надо непрерывно взбивать венчиком, миксером или блендером. Когда вся масса подогреется до нужной температуры, посуду снимают с водяной бани, продолжая взбивать тесто, и охлаждают массу до 18–20 градусов. После чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и крахмал и слегка перемешивают до получения однородного теста, которое должно иметь консистенцию густой сметаны. Картофельный крахмал в тесте можно заменить пшеничным или рисовым крахмалом и, конечно, пшеничной мукой. При использовании крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится.

Водяную баню готовят следующим образом: в тазик или большую широкую кастрюлю наливают воду и нагревают ее до 70–80 градусов. В нагретую воду ставят посуду с яйцами и сахаром. Во время подогрева надо следить, чтобы вода из кастрюли не попадала в приготовляемую массу.

Взбитое бисквитное тесто наливают в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой, круглую или квадратную. Духовку желательно нагреть еще до взбивания теста. Бисквитное тесто, в отличие от дрожжевого, не должно выстаиваться перед выпечкой. Готовность бисквита определяют деревянной палочкой: если палочка, воткнутая в бисквит и сейчас же извлеченная из него, окажется сухой, то бисквит готов. Теплому бисквиту необходимо после выпечки дать выстояться несколько часов, так как при резке теплый бисквит сильно мнется. А если намечено пропитывать бисквит сиропом, то желательно не трогать его 5–7 часов, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

Выпекают мелкие бисквитные изделия 10–20 минут при температуре 200–220 градусов, а крупные – 35–50 минут и более при 190–200 градусах.

Продукты	Количество			
Мука пшеничная (ст. л.)	2	4	6	8
Крахмал картофельный (ст. л.)	1/2	1	1,5	2
Сахарный песок (ст. л.)	3	6	9	12
Яйца (шт.)	3	6	9	12
Ваниль или ванильный сахар (в граммах)	1/2	1	165	2
Выход изделий (в граммах)	200	400	600	800

Кутабы с тыквой

Тыква – 1 кг, лук репчатый – 3–4 головки, мука пшеничная – 2 стакана, вода кипяченая – 1/2 стакана, гранат – 1 шт., масло растительное – 250 мл, жир животный – 120 г, сумах – 2 ч. л., корица – на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Тыкву очищают от кожицы и семян, моют и нарезают на кубики. Тушат на масле при закрытой крышке. В конце тушения добавляют пассерованный репчатый лук, зерна граната, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки размером с десертную тарелку.

Фарш из тыквы раскладывают на кружочки из теста и заворачивают в форме полумесяца. Края фигурно защипывают.

Обжаривают кутабы на сильно разогретой сковороде в растительном масле или в животном жире.

Подают к столу, посыпав сумахом и толченой корицей.

Кутабы с сыром

Брынза, сыр «Российский» или «Костромской» – 500–600 г, мука пшеничная – 2 стакана, вода кипяченая – 1/2 стакана, масло растительное – 250 мл, сумах – 2 ч. л., корица – на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки размером с десертную тарелку.

Брынзу, сыр «Российский» или «Костромской» пропускают через мясорубку или натирают на терке, посыпают перцем и раскладывают на кружочки из теста, заворачивая в форме полумесяца. Края фигурно защипывают.

Обжаривают кутабы на сильно разогретой сковороде в растительном масле. Подают к столу, посыпав сумахом и толченой корицей.

Кутабы с сыром и зеленью

Шпинат и щавель – по 1 пучку или по 200–300 г, лук зеленый – 2–3 пучка или 100 г, лук репчатый – 3–4 головки, укроп и кинза – по 2 пучка или по 50 г, творог – 500 г, мука пшеничная – 3 стакана, вода кипяченая – 3/4 стакана, яйцо сырое – 1,5 шт., масло топленое или сливочное растопленное – 250 мл, сумах – 2 ч. л., корица – на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Зелень тщательно моют, крупно режут и слегка припускают на масле, добавляя в конце тушения пассерованный лук, соль и перец. В фарш добавляют творог.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением яиц, соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки размером с десертную тарелку. Края фигурно защипывают.

Обжаривают кутабы на сильно разогретой сковороде без масла. Поливают кутабы сверху растопленным маслом.

Подают к столу, посыпав сумахом и толченой корицей.

Кутабы с зеленью

Шпинат и щавель – по 1 пучку или по 200–300 г, лук зеленый – 2–3 пучка или 100 г, лук репчатый – 3–4 головки, укроп и кинза – по 2 пучка или по 50 г, мука пшеничная – 2 стакана, вода кипяченая – 1/2 стакана, яйцо сырое – 1 шт., гранат – 1/2 шт., масло сливочное или топленое – 2–3 ст. л., сумах – 2 ч. л., соль и перец по вкусу.

Муку просеивают и замешивают крутое тесто с добавлением яйца, соли и воды. Раскатывают готовое тесто в пласт толщиной 1 миллиметр и вырезают из него кружочки размером с десертную тарелку.

Зелень тщательно моют, крупно режут и слегка припускают на масле, добавляя в конце тушения пассерованный лук, соль и перец.

Фарш из зелени раскладывают на кружочки из теста и заворачивают их в форме полумесяца. Края фигурно защипывают.

Обжаривают кутабы на сильно разогретой сковороде с обеих сторон без масла. При подаче на стол поливают растопленным маслом, посыпают сумахом и зернами граната.

Пахлава гянджинская

Мука пшеничная высшего сорта – 3,5 стакана, масло топленое или растопленное сливочное – 200 г, молоко жирное или сливки – 1 стакан, яйцо сырое – 2 шт., дрожжи – 20 г, соль по вкусу.

Для начинки: *обжаренные ядра миндаля – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, корица – 1 ч. л., кардамон – 0,4 г, ваниль – на кончике ножа.*

Для сиропа: *сахарный песок – 500 г, мед – 250 г.*

В теплых сливках или молоке растворяют дрожжи и соль, яйцо и масло. Добавляют муку до получения крутого теста. Тесто ставят в теплое место для созревания и готовят начинку. Миндаль пропускают через мясорубку с добавлением сахарного песка, корицы, кардамона и ванили.

Через 1,5–2 часа тесто делят на 18 частей и раскатывают в пласты по миллиметру.

На противень, смазанный маслом, кладут первый пласт раскатанного теста, обильно смазывают его топленым или сливочным маслом, равномерно распределяя масло по всей поверхности, и так три пласта подряд.

Через три пласта кладут слой начинки толщиной 4–5 миллиметров, а затем снова три промазанных маслом пласта. Гянджинская пахлава состоит из 23 слоев – 18 слоев теста и 5 слоев начинки. Последний пласт теста не посыпают начинкой, а только смазывают маслом и слегка придавливают по всей поверхности. Подготовленную пахлаву режут на ромбы размером 10х4 сантиметра, стараясь не разрезать последний слой и не снимая с противня. Смазывают поверхность яичным желтком и в середину каждого ромба слегка вдавливают ядро миндаля.

Выпекают пахлаву при температуре 180–200 градусов в течение 30–35 минут. За 15–20 минут до готовности пахлаву вынимают из духовки и глазируют сахарным сиропом с медом и снова ставят в духовку.

Пахлава-аришта

Мука пшеничная высшего сорта – 2,5 стакана, масло топленое или растопленное сливочное – 50 г, сметана или сливки – 1 стакан, яйцо сырое – 1 шт., сахарный песок – 2 ст. л., соль по вкусу.

Для начинки: *ядра грецких измельченных орехов или миндаля – 3 стакана, сахарная пудра – 150 г, яйца сырые – 2 шт., корица измельченная и кардамон – по 4 ч. л., кондитерская крошка – 2 ст. л., ваниль – на кончике ножа.*

Для сиропа: *сахарный песок – 500 г, вода кипяченая – 1 стакан, мед – 1 ч. л., лимонный или гранатовый сок – 1/2 стакана или 1 лимон.*

Желток яйца растирают с сахаром добела, добавляют топленое масло, отдельно взбивают белок и сметану. Все подготовленные компоненты соединяют и добавляют к ним соль, соду и муку. Замешивают тесто и раскатывают его в несколько пластов толщиной в 2–3 мм. Затем готовые пласты сворачивают в рулет и нарезают из них лапшу.

Отдельно готовят начинку для пахлавы. Для этого грецкие орехи или миндаль пропускают через мясорубку с добавлением сахарной пудры и яиц, а также корицы, кардамона и ванили. Яйцо перед внесением в ореховую массу разбивают на две части: белок и желток. Желтки растирают с частью сахарной пудры добела, а белки взбивают в пену, обе части смешивают и вносят в сахарно-ореховую смесь. Также можно в начинку добавлять кондитерскую крошку. Для этого используют остатки сухого печенья, которые растирают в крошку, как панировочные сухари, или готовят специально блин из теста, раскатывают его толщиной в 1 миллиметр и выпекают в духовке в течение 3–4 минут, дают ему остыть и растирают в крошку, которую затем подмешивают в сахарно-ореховую массу, обычно берут 1–2 столовых ложки на 1 стакан сахарно-ореховой смеси.

На противень или тонкую сковороду, смазанные маслом, выкладывают в три слоя лапшу-аришту, стараясь каждый следующий слой выложить перпендикулярно предыдущему и смазывая его маслом. Затем тонким слоем выкладывают начинку, а на нее еще один слой лапши, снова слой начинки и далее три слоя лапши подряд, промазывая каждый маслом. Сверху последний слой теста смазывают яйцом и намечают ромбы размером 10х4 см и ставят пахлаву в сильно нагретую духовку.

Готовят медово-сахарный сироп. Для этого сахар растворяют в воде и уваривают в сироп, периодически снимая с него пену. После исчезновения пены в прозрачный сахарный сироп вводят

мед и всю смесь уваривают до тонкой тягучей нити. В сироп иногда добавляют сок гранатовый или лимонный или лимонную кислоту.

Через 8—10 минут пахлаву вынимают и заливают растопленным сливочным маслом по линии разреза и снова ставят в духовку на 20–25 минут. Через 30 минут пахлаву вынимают из духовки, углубляют острым ножом намеченные линии разреза и поливают в них и сверху медовым сиропом. Дают 10–15 минут сиропу впитаться, а затем вынимают пахлаву из формы или противня. Выпекают пахлаву в духовке при температуре 180–200 градусов в течение 35–40 минут.

Ришта пахлава

Мука пшеничная высшего сорта – 3,5 стакана, масло топленое или растопленное сливочное – 200 г, молоко жирное или сливки – 1 стакан, яйца сырые – 2 шт., дрожжи – 20 г, соль по вкусу.

Для начинки: *обжаренные ядра грецких орехов или миндаля – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, корица – 1 ч. л., кардамон – 0,4 г, ваниль – на кончике ножа.*

Для ришты: *крахмал или рисовая мука – 1,5 стакана, вода кипяченая – 1/2 стакана.*

В теплых сливках или молоке растворяют дрожжи и соль, яйцо и масло. Добавляют муку до получения крутого теста. Тесто ставят в теплое место для созревания и готовят начинку. Грецкие орехи или миндаль прокручивают через мясорубку с добавлением сахарного песка, корицы, кардамона и ванили.

Через 1,5–2 часа тесто делят на 18 частей и раскатывают в пласты по 1 миллиметру. На противень, смазанный маслом, кладут первый пласт раскатанного теста, обильно смазывают его топленым или сливочным маслом, равномерно распределяя масло по всей поверхности, и так три пласта подряд. Через три пласта кладут слой начинки толщиной 4–5 миллиметров, а затем снова три промазанных маслом пласта теста. Ришта пахлава так же, как и гянджинская пахлава, состоит из 23 слоев – 18 слоев теста и 5 слоев начинки. Последний пласт теста не посыпают начинкой, а только смазывают маслом и слегка придавливают по всей поверхности. Подготовленную пахлаву режут на ромбы размером 10х4 сантиметра и смазывают поверхность яичным желтком.

Выпекают пахлаву при температуре 180–200 градусов в течение 30–35 минут. За 5—10 минут до готовности пахлаву вынимают из духовки и помещают ришту, еще раз намечают ромбы и снова ставят в духовку. Для приготовления ришты в крахмал или рисовую муку добавляют воду и замешивают жидкое тесто. Тесто выливают на горячий противень или сковороду и выпекают сеткообразную ришту.

Пахлава шекинская

Рисовая мука – 4 стакана, вода кипяченая – 2 стакана, соль по вкусу.

Для начинки: *ядра грецких орехов или миндаля – 600 г, сахарный песок – 600 г, корица – 1 ч. л., семена кинзы – 1 ч. л., ваниль – на кончике ножа.*

Для глазури: *сахар – 500 г, лимонная кислота – 1/2 ч. л., вода кипяченая – 1/2 стакана.*

Из рисовой муки и воды замешивают жидкое тесто. Тесто выливают на горячий круглый противень или широкую сковороду с помощью специальной воронки, у которой имеется два отверстия, и выпекают сеткообразную ришту. Всего должно быть 10–13 пластов ришты. Готовят начинку для пахлавы. Для этого грецкие орехи или миндаль пропускают через мясорубку с добавлением сахарного песка, кардамона, семян кинзы, шафрана и ванили.

На круглый противень, смазанный маслом, кладут 8 пластов приготовленной ришты, а сверху ровным слоем насыпают начинку. Затем еще 5 пластов ришты. Выпекают пахлаву в тендыре или над раскаленными углями с двух сторон 15–20 минут. Готовую пахлаву глазируют горячим сахарным сиропом и выдерживают в течение 8—10 часов для тщательной пропитки.

Мутаки

(1-й вариант)

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана, сметана – 1 стакан, масло сливочное – 100 г, яичные желтки – 2 шт., сода, ваниль и соль – на кончике ножа.

Для начинки: *орехи грецкие или миндаль очищенные – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, яичный белок – 2 шт.*

Сметану взбивают с солью, содой и ванилью, а яичный желток с маслом. Все смешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто.

Готовят начинку. Для начинки орехи пропускают через мясорубку, а яичный белок взбивают с сахаром до пышной крепкой массы. Орехи с белком смешивают и еще раз взбивают.

Готовое тесто тонко раскатывают в пласт толщиной примерно 2–3 миллиметра и нарезают на треугольники. На основание каждого треугольника чайной ложечкой укладывают начинку, примерно 3–5 г, и осторожно заворачивают в виде рогаликов. Готовые рогалики изгибают в виде полумесяцев. Выпекают мутаки в сильно нагретой духовке при температуре 180–200 градусов 10–15 минут. Остывшие мутаки посыпают сахарной пудрой.

Мутаки

(2-й вариант)

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана, сметана – 1 стакан, масло сливочное – 100 г, яйца – 2 шт., сода, ваниль и соль – на кончике ножа.

Для начинки: *орехи грецкие или миндаль, очищенные – 1 стакан, повидло или джем фруктовый, лучше яблочный – 150–200 г.*

Сметану взбивают с солью, содой и ванилью, а яйца с маслом. Все смешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто. Готовят начинку. Для начинки орехи пропускают через мясорубку и смешивают с яблочным повидлом или джемом. Готовое тесто тонко раскатывают в пласт толщиной примерно 2–3 миллиметра и нарезают на треугольники. На основание каждого треугольника чайной ложечкой укладывают начинку, примерно 3–5 г, и осторожно заворачивают в виде рогаликов. Готовые рогалики изгибают в виде полумесяцев.

Выпекают мутаки в сильно нагретой духовке при температуре 180–200 градусов 10–15 минут. Остывшие мутаки посыпают сахарной пудрой.

Мутаки шемахинские

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана, молоко – 1 стакан, масло сливочное – 100 г, сахарная пудра – 50 г, яйца – 2 шт., дрожжи – 10 г, соль – на кончике ножа.

Для начинки: *повидло или джем фруктовый, лучше абрикосовый – 150–200 г, песок сахарный – 100 г.*

В теплых сливках или молоке растворяют дрожжи и соль, добавляют яйца, сахарную пудру и половину топленого или растопленного сливочного масла. Все тщательно перемешивают и добавляют муку. Замешивают крутое тесто около 15 минут. Тесто ставят в теплое место для созревания примерно на 1,5 часа.

Готовят начинку. Для начинки абрикосовое повидло уваривают с сахарным песком до плотной консистенции и охлаждают. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной примерно 4–5 миллиметров, смазывают его растопленным маслом и нарезают на треугольники. На основание каждого треугольника чайной ложечкой укладывают начинку, примерно 3–5 г, и осторожно заворачивают в виде рогаликов. Готовые рогалики изгибают в виде полумесяцев.

Выпекают мутаки в сильно нагретой духовке при температуре 180–200 градусов 10–15 минут. Остывшие мутаки посыпают сахарной пудрой.

Ширвани-нан

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана, сливочное масло – 150 г, сахарная пудра – 2 стакана, яйца сырые – 2 шт., изюм без косточек – 1 стакан, цукаты – 100 г, миндаль очищенный и поджаренный – 1/2 стакана, лимонная или апельсиновая цедра – 2 ч. л., сода питьевая – на кончике ножа, уксус 9 %-ный столовый – 50 г, ваниль – на кончике ножа или ванильный сахар – 1 ч. л., соль по вкусу.

Сахарную пудру взбивают с растопленным сливочным маслом до пенообразной консистенции. Затем добавляют яйца. Желтки растирают с 1/2 сахарной пудры добела, а белки взбивают в крутую пену. Все соединяют и еще раз растирают до однородного состояния. Добавляют 1/2 стакана молока и тщательно взбивают.

Очищенный миндаль пропускают через мясорубку или в миксере и соединяют с оставшейся сахарной пудрой. Разводят миндаль 1/2 стакана молока и соединяют с остальной массой. Еще раз все вместе взбивают. К полученной массе добавляют половину порции муки и вымешивают жидковатое тесто. Изюм без косточек пропускают в мясорубке, а цукаты мелко нарезают и перемешивают с молотой лимонной цедрой. Всю массу добавляют в жидкое тесто и перемешивают.

В оставшуюся муку добавляют гашеную соду, соединяют с жидким тестом и перемешивают. Готовое тесто быстро раскатывают в пласт толщиной 5 миллиметров и тонким стаканом вырезают полукруглые печенья. Смазывают их яйцом и выпекают на противне, слегка присыпанном мукой, 8—10 минут при температуре 120–150 градусов.

Кюлча шекинская

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана, сливочное или топленое масло – 150 г, дрожжи – 15 г, сахарный песок – 2 ст. л., яйцо сырое – 1 шт., пряности (семена кинзы, кардамон, имбирь, корица, шафран) – по 2 г, мак – 5 г, ваниль – на кончике ножа, соль по вкусу.

Муку просеивают, добавляют сахар, яйцо, 1/2 часть масла и дрожжи. Замешивают крутое тесто. Оставляют его на 1–1,5 часа при температуре 32–35 градусов. Пока тесто подходит, измельчают пряности и смешивают их с остальным маслом. Когда тесто подойдет, его делят на кусочки примерно весом 30–60 г каждый и раскатывают в лепешки толщиной 0,5–0,7 миллиметров. Смазывают каждую лепешку маслом с пряностями, заворачивают в рулет и еще раз делают круглую лепешку 1,5 сантиметров толщиной. Оставляют для расстойки на 20–25 минут. Затем выкладывают на противень, смазанный маслом, сверху обмазывают яйцом, делают решетку ножом или вилкой и посыпают маком. Выпекают при температуре 180–200 градусов в течение 20–25 минут.

Тыхма кубинская

Мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана, сливочное масло – 200 г, сметана – 2 ст. л., дрожжи – 10 г, яйца – 1 шт., соль по вкусу.

Для начинки: *мука – 1 стакан, сахарная пудра – 1/2 стакана, сливочное масло – 100 г, кардамон и мускатный орех – на кончике ножа, шафран – на кончике ножа.*

Из муки с добавлением сметаны и яиц замешивают дрожжевое тесто. Пока тесто подходит, готовят начинку из масла и сахарной пудры с добавлением кардамона, мускатного ореха и настоя шафрана. Все взбивают в миксере 5—10 минут. Осторожно добавляют муку и тщательно все перемешивают, делая начинку однородной, рассыпчатой консистенции.

Когда тесто подойдет, его раскатывают, смазывают маслом или маргарином и заворачивают в виде рулета. Рулет растягивают в длинный жгут и режут на кусочки весом 90—100 г. Каждый кусочек перекручивают и формуют из него круглую лепешку. В середине лепешки делают углубление и кладут туда 1 столовую ложку начинки. Края теста соединяют в середине и закручивают. Закрученной стороной вниз укладывают тыхму на противень и наносят сверху узоры. Оставляют для расстойки на 20–25 минут. Затем сверху обмазывают яйцом и выпекают при температуре 180–200 градусов в течение 35–45 минут.

Торт «Азербайджан»

Мука пшеничная высшего сорта – 1 стакан, крахмал картофельный – 1 ст. л., сахарный песок – 1 ч. л., яйца сырые – 6 шт. сода – 1/3 ч. л., ванилин – на кончике ножа.

Для сиропа: *сахар – 100 г, вода кипяченая – 100 мл, коньяк – 1 ст. л.*

Для крема: *масло сливочное – 200 г, 100 г или молоко сгущенное – 3 ст. л., сахарная пудра – 100 г или 1/2 стакана, какао – 1 ст. л., коньяк – 1 ч. л., ванилин – на кончике ножа.*

Готовят бисквитное тесто. Яйца смешивают с сахаром и нагревают до 45–50 градусов. Затем эту смесь взбивают венчиком, миксером или блендером. Добавляют муку и крахмал и замешивают тесто. На круглый противень, выстланный пергаментом, выкладывают тесто и выпекают в духовке при температуре 200–220 градусов в течение 30–35 минут.

Параллельно готовят масляный крем. Для этого сливочное масло слегка растапливают и взбивают венчиком или вилкой до получения пышной эластичной массы белого цвета, продолжая взбивать, добавляют сгущенное молоко, сахарную пудру или сахарный песок и ваниль до получения однородной массы. В конце приготовления крема осторожно вводят коньяк и тщательно размешивают. Готовый крем делят на две части, в одну из частей добавляют какао.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на два коржа и пропитывают каждый сиропом. Для приготовления сиропа сахар смешивают с водой, доводят до кипения, охлаждают и разводят коньяком. Пропитанные коржи промазывают кремом и осторожно укладывают друг на друга. Сверху торт украшают подготовленными фруктами, цукатами и двухцветным кремом, выжимая его из кондитерского шприца, а также шоколадом или шоколадными фигурками, посыпают все сахарной пудрой.

Печенье «Плоды Азербайджана»

Мука пшеничная высшего сорта – 5 стаканов, сахарный песок – 2 стакана, сметана – 1 стакан, масло сливочное – 200 г, яйца – 4 шт., сода – 1 ч. л., ваниль и соль – на кончике ножа.

Сметану взбивают с солью, содой и ванилью, а яйца с сахарным песком. Все смешивают, добавляют масло и муку, замешивают крутое тесто.

Из теста формуют полушария круглые и овальные для персиков, абрикосов и слив, а удлиненные для груш.

Выпекают их при температуре 200–220 градусов 10–15 минут.

Готовое печенье в горячем виде склеивают попарно: круглые полушария с круглыми, а овальные и удлиненные с одноименными, при помощи яичных белков, джема или густого варенья. Подготовленные «плоды» окрашивают сверху настоем шафрана (груши и абрикосы) и соком свеклы (сливы и персики), можно окрасить одну сторону шафраном, другую – свекольным соком. Затем печенье обваливают в сахарном песке.

Бадам-бури («хворост» по-азербайджански)

(1-й вариант)

Мука пшеничная высшего сорта – 1,5 стакана, сметана – 1 стакан, масло растительное – 1/2 стакана, сода чайная – на кончике ножа, соль по вкусу.

Для начинки: *миндаль очищенный – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, кардамон – 2 г.*

Из муки с добавлением сметаны и чайной соды замешивают тесто и оставляют на 25–30 минут.

Готовят начинку. Для этого миндаль пропускают через мясорубку и смешивают с сахарным песком и кардамоном. Тесто раскатывают до толщины 5 миллиметров и вырезают из него кружочки диаметром 8—10 сантиметров. В центр каждого кружочка чайной ложечкой кладут начинку. Края теста соединяют в виде пирожка и фигурно защипывают.

Бадам-бури обжаривают в кипящем масле и после охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Бадам-бури («хворост» по-азербайджански)

(2-й вариант)

Мука пшеничная высшего сорта – 1,5 стакана, сметана – 1 стакан, дрожжи – 5 г, масло растительное – 1/2 стакана, соль по вкусу.

Для начинки: *миндаль очищенный – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, кардамон – 2 г.*

Из муки с добавлением сметаны ставят дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, его тщательно вымешивают и оставляют на 25–30 минут.

Готовят начинку. Для этого миндаль пропускают через мясорубку и смешивают с сахарным песком и кардамоном. Тесто раскатывают до толщины 5 миллиметров и вырезают из него кружочки диаметром 8—10 сантиметров. В центр каждого кружочка чайной ложечкой кладут начинку. Края теста соединяют в виде пирожка и фигурно защипывают или по шву ножницами аккуратно нарезают косичку. Бадам-бури обжаривают в кипящем масле и после охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Кекс «Фигурный»

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана, сметана – 1 стакан, масло сливочное – 50 г, сахарный песок – 1 стакан, яйца – 4 шт., сода – 1 ч. л., ваниль и соль – на кончике ножа.

Сметану взбивают с солью, содой и ванилью, яйца с сахаром. Все смешивают, добавляют муку и масло и замешивают не очень крутое тесто.

Готовое тесто укладывают в форму, смазанную маслом, и выпекают в духовке 40–45 минут при температуре 200–220 градусов.

Обычно фигурный кекс выпекают в форме овечки или барашка для праздника Навруз. Выпеченного барашка укладывают на пророщенные зерна пшеницы.

Рахат-лукум

Для сиропа: *сахарный песок – 1 кг, вода – 300 г.*

Для основы: *пшеничный, кукурузный или рисовый крахмал – 100 г, вода кипяченая холодная – 1 стакан.*

Для наполнителя: *фруктовый сироп, варенье или любое фруктовое пюре – 3–4 ст. л., лимонная или апельсиновая цедра – 2 ч. л., шафран или куркума – на кончике ножа, розовое масло – 1 капля, или розовый сироп – 1 ч. л., орехи очищенные грецкие, миндаль или фундук – 100 г., агар-агар или желатин*

В казане или медном тазу варят сахарный сироп и вливают в него во время кипения смесь воды с крахмалом. Варят на тихом огне, при постоянном помешивании деревянной ложечкой или лопаткой, до того момента, пока масса не загустеет. Далее добавляют любое фруктовое пюре, пряности, цедру, розовое масло, орехи, агар-агар или желатин. Все варят до полутвердого состояния, постоянно помешивая, чтобы смесь не пригорела и не прилипала ко дну.

Готовую массу выливают на деревянный противень, дно которого выкладывают пергаментом, слоем 2,5–3 сантиметра. Дают застыть 3–4 часа. Разрезают на небольшие квадраты и обсыпают сахарной пудрой.

Гозинах (козинаки)

Орехи грецкие очищенные 500 г, мед – 500 мл, сахарный песок – 100 г.

Мед с сахаром доводят до кипения и в сироп засыпают очищенные, мелко нарезанные, обжаренные ядра грецких орехов. Проваривают все 15 минут.

Готовый гозинах выкладывают на смоченные холодной водой тарелки или в формы. Поверхность выравнивают широким ножом и охлаждают. Через некоторое время тарелку или форму нагревают, гозинах выкладывают на ровную поверхность и нарезают на ромбы.

Бадам-нохут (мармелад с миндалем)

Для формы: *картофельный крахмал – 1 кг, тальк – 100 г.*

Для фруктовой массы: *абрикосы – 1 кг, яблоки «Антоновка» или любой другой кислый сорт – 3–4 шт. (крупных), сахарный песок – 1,5 кг, лимонная или апельсиновая цедра (молотая) – 2 ч. л. или лимонная кислота – 3 г, корица – 2 ч. л., гвоздика – 3 шт., патока – 2 ст. л., миндаль очищенный измельченный – 200 г.*

Для приготовления тщательно перемешивают крахмал с тальком и выкладывают смесь на нагретый в духовке противень, который выстлан чистым листом бумаги. Оставляют на несколько часов в сухом и теплом помещении. Затем просеивают.

Готовят фруктовую массу. Абрикосы оставляют потомиться в духовке в глиняном горшке 20 минут, а яблоки пекут на противне или в неглубокой кастрюле тоже в духовке до готовности. И абрикосы и яблоки отжимают в соковыжималке, смешивают готовые пюре и уваривают на слабом огне 1–1,5 часа, все время помешивая. За несколько минут до конца варки добавляют патоку и перемешивают. В готовую фруктовую массу вносят лимонный сок с цедрой или лимонную кислоту, пряности и накрывают крышкой.

Крахмально-тальковую смесь раскладывают ровным слоем толщиной 1,5 сантиметра на столе и раскатывают скалкой, делают в ней углубления (можно деревянной ложкой или пестиком), в которые кондитерским шприцем выпускают фруктовую массу. Через 25–30 минут фруктовая масса застынет, превратившись в мармелад, ее вынимают и дают подсохнуть около 1 часа при температуре 30–35 градусов. Готовый мармелад необходимо обвалять в толченом миндале.

Ирчал

Тут белый или черный – 1 кг, бекмес тутовый – 1 л.

Готовый бекмес смешивают со свежими тутовыми ягодами. Все кипятят, периодически снимая пену, до тех пор, пока вся смесь не загустеет.

Варенье

Варенье из персиков

Персики – 1 кг, вода кипяченая – 250 мл, сахарный песок – 1,4 кг.

Персики промывают. Из крупных плодов удаляют косточки, разрезая их вдоль бороздки на две части. Бланшируют в кипящей воде 1 минуту и охлаждают. Мелкие персики сначала бланшируют в кипящей воде, а затем очищают от кожицы и косточек. Очищенные персики выдерживают в 1 %-ном растворе лимонной кислоты, чтобы они не темнели во время варки. Заливают горячим сиропом и выдерживают в нем 8—10 часов. Варят варенье из персиков в 4 приема с 8-часовыми выстаиваниями между варками.

Варенье из айвы с грецкими орехами и лимоном

Айва – 1 кг, вода кипяченая – 500 мл, сахар – 1 кг, лимон – 1 шт., грецкий орех очищенный – 1 стакан.

Айву моют, тонким слоем срезают кожицу, удаляют сердцевину и нарезают на дольки. Бланшируют в кипящей воде 10–15 минут. Из половины сахара и воды готовят сироп и заливают им бланшированные и охлажденные плоды. Выдерживают 3–4 часа, чтобы айва основательно пропиталась сахарным сиропом. Затем ставят айву вариться, добавив оставшееся количество сахара. Снятую с плодов айвы кожицу заливают небольшим количеством воды и делают отвар, который процеживают и добавляют в варенье в начале последнего приема варки.

Варят варенье 3–4 раза по 10–15 минут с 8-часовыми выстаиваниями между варками.

Очищенные ядра грецких орехов и нарезанный кружочками лимон присоединяют к варенью в конце варки.

Варенье из белой или красной черешни

Черешня – 1,2 кг, сахарный песок – 1,2 кг, лимон – 1/2 шт. или лимонная кислота на кончике ножа, ванилин или кардамон – на кончике ножа.

Для варенья берут белую или розово-красную черешню с крепкой хрустящей мякотью. Перебирают и промывают ее. Из ягод удаляют косточки специальным шприцем. Черешню пересыпают сахарным песком и выдерживают 3–5 часов. Варят варенье на слабом огне в 3 приема по 6–8 минут с 5—6-часовыми выстаиваниями между варками. В конце варки добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, ванилин или кардамон.

Варенье из алычи (круглой сливы)

Алыча – 1 кг, вода кипяченая – 500 мл, сахарный песок – 1 кг.

Для варки варенья очень хорошо подходят сорта местной азербайджанской алычи, такие как «Истамбул» или «Араш». Алычу перебирают, удаляют плодоножки и накалывают в нескольких местах вилкой. Подготовленную алычу заливают сахарным сиропом и выдерживают 5–8 часов. Варят варенье в 2–3 приема с 8-часовыми выстаиваниями между варками.

Варенье из дыни

Очищенная дыня – 1 кг, вода кипяченая – 500 мл, сахарный песок – 1,5 кг, лимон – 1/2 шт., ванилин – на кончике ножа.

Недозрелую дыню разрезают на две половины и очищают от верхней кожицы и семян. Нарезают кубиками, ромбиками или в виде различных фигурок (в дальнейшем можно будет использовать для украшения тортов и пирожных). Засыпают частью сахара и ставят в холодильник на 2 часа.

Из оставшегося сахара и воды готовят сироп и заливают им охлажденную дыню. Выдерживают 6–8 часов. Затем сироп сливают, кипятят и опускают в него кусочки дыни, варят до готовности. В конце варки добавляют лимонный сок и лимонную цедру и ванилин.

Варенье из винограда

Виноград – 1 кг, сахарный песок – 1,2 кг, лимон – 1/2 шт. или лимонная кислота на кончике ножа.

Варенье из винограда получается хорошим, если ягоды крупные и с крепкой мякотью. Отделенные от веточек ягоды винограда перебирают и промывают.

Бланшируют в кипящей воде 1 минуту.

Бланшированные ягоды заливают горячим сиропом и выдерживают 6–8 часов. Варят варенье из винограда в 2–3 приема с 10-часовыми выстаиваниями между варками. В конце варки добавляют лимонный сок или лимонную кислоту и ванилин.

Варенье из инжира

Инжир – 1 кг, сахар – 1 кг, лимон – 1 шт. или лимонная кислота – 1 г, ванилин – 0,5 г или на кончике ножа.

Инжир моют, обрезают плодоножки и очищают от кожицы. Очищенный инжир пересыпают сахарным песком и выдерживают 8—10 часов. Затем инжир варят на слабом огне в течение часа.

За 5 минут до конца варки добавляют лимонный сок или лимонную кислоту и ванилин.

Варенье из кизила

(1-й вариант)

Кизил – 1 кг, вода кипяченая – 300–350 мл, сахарный песок – 1 кг.

Кизил перебирают, промывают и бланшируют в горячей воде 5 минут. Бланшированный кизил заливают сахарным сиропом, доводят до кипения и охлаждают 10–15 минут.

Варят варенье в 4–5 приемов с 10—15-минутными выстаиваниями между варками.

Варенье из кизила

(2-й вариант)

Кизил – 1 кг, вода кипяченая – 500 мл, сахарный песок – 1,2 кг.

Кизил перебирают и промывают. Из ягод удаляют косточки специальным шприцем, так как вручную удалить их очень трудно. Из половины сахара и воды готовят сироп и заливают им кизил. Дают настояться 2–3 часа.

Варят в 2 приема с 5—8-часовыми выстаиваниями между варками. Вторую половину сиропа заливают в варенье перед второй варкой.

Варенье из мандаринов

Мандарины – 1 кг, вода кипяченая – 250 мл, сахарный песок – 1,2 кг.

Неочищенные мандарины бланшируют в кипящей воде 15 минут, охлаждают холодной водой и выдерживают в ней 12 часов. Затем мандарины разрезают на 2 половинки, заливают горячим сиропом и выдерживают 8 часов.

Варят варенье из мандаринов в 4 приема с 8-часовыми выстаиваниями между варками. В первые три приема сироп кипятят отдельно, а затем заливают им мандарины. В 4-й раз мандарины варят с сиропом до готовности.

Варенье из грецких орехов

Орехи грецкие обработанные – 1 кг, вода кипяченая – 250 мл, сахарный песок – 1,5 кг, лимон – 1/2 шт. или лимонная кислота на кончике ножа, гвоздика, кардамон – 3–5 г.

Для содового раствора: *вода холодная – 1 л, сода пищевая – 5 г или 1 ч. л.*

Для известкового раствора: *вода холодная – 1 литр, чистая негашеная известь – 160–170 г.*

Для варенья берут молодые зеленые плоды грецких орехов. Очищают от кожуры и заливают холодной водой, меняя ее каждые три дня. Затем орехи выдерживают в известковом (известь гасят в воде и дают ей отстояться 3–4 часа) или содовом растворе 2–3 дня, перемешивая их 4–5 раз в день. Далее орехи тщательно промывают, накалывают вилкой в нескольких местах и еще раз замачивают в холодной водой, меняя ее каждые три дня. Подготовленные орехи бланшируют в кипящей воде 20–25 минут и заливают горячим сиропом. Варят в 3 приема с 6-часовыми выстаиваниями между варками. В конце варки добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, гвоздику, кардамон. Варенье для созревания выдерживают 20–24 дня.

Варенье из помидоров

Помидоры – 1 кг, вода кипяченая – 125 мл, сахарный песок – 1 кг, ваниль – 0,3 г.

Для варенья подбирают сливовидные мелкие, крепкие помидоры. Помидоры бланшируют в кипящей воде 5—10 секунд, сразу же охлаждают в холодной воде и очищают от кожицы. Затем заливают горячим сиропом и выдерживают 24 часа. На следующий день сироп сливают, еще раз кипятят и заливают им помидоры. На третий день все повторяют. На четвертый помидоры варят в сиропе до готовности. Для ароматизации добавляют ваниль.

Варенье из баклажанов

Баклажаны – 1 кг, сахарный песок – 1,5 кг, лимон – 1/2 шт. или лимонная кислота – на кончике ножа, ваниль – 0,3 г.

Для содового раствора: *вода холодная – 1 литр, сода пищевая – 10 г или чайная ложка.*

Для варенья берут молодые мелкие баклажаны 3—4-дневной завязи. У баклажанов обрезают кончики с плодоножкой, очищают и выдерживают 5–6 часов в содовом растворе. Далее баклажаны тщательно промывают и накалывают в нескольких местах. Заливают горячим сиропом и выдерживают 8—10 часов. На следующий день сироп сливают, еще раз кипятят и заливают им баклажаны. На третий день все повторяют, горячим сиропом заливают баклажаны и проваривают еще 6–8 минут. На четвертый день баклажаны варят в сиропе до готовности. Для ароматизации в конце варки добавляют ваниль и лимонную кислоту.

Маринады

Маринованный стручковый перец

Перец – 1 кг, соль – 150 г, винный уксус – 200 г.

Для маринования используются молодые зеленые стручки перца. Перец перебирают, промывают, укладывают в глубокую посуду, можно в 3– или 5-литровые банки, и заливают 4–5 %-ным раствором соли. Если перец маринуется в кастрюле или в посуде с широким горлом, то сверху укладывают гнет, плотно закрывают и выдерживают в течение 6–8 дней. За это время цвет перца должен стать желтоватым. Затем рассол сливают, перец заливают винным уксусом и выдерживают до готовности. При мариновании перца в банках гнет не кладут, а заливают раствором соли до краев и ставят банку в широкую посуду. Далее все по рецепту. Хранится перец в прохладном месте, прикрытый крышкой.

Икра из баклажанов консервированная

Баклажаны – 1 кг, помидоры – 2 кг, лук репчатый – 2 кг, масло подсолнечное – 1,5–2 л, соль и перец по вкусу.

Для икры необходимо подобрать баклажаны черного цвета и без зерен.

Дня того чтобы икра получилась ароматной и вкусной, желательно баклажаны испечь на открытом огне, а в домашних условиях – на газовой плите или электрической конфорке.

Баклажаны моют, тщательно вытирают полотенцем или салфеткой и укладывают рядами на газовую или электрическую конфорки. Периодически переворачивают, чтобы равномерно запеклись со всех сторон.

После того как баклажаны достаточно пропекутся, их осторожно очищают, снимая черную кожицу, держа за хвостик, и перемалывают в мясорубке. В молотые баклажаны добавляют тоже молотые свежие красные помидоры (можно слегка мятые или перезрелые) и мелко нарезанный пассерованный репчатый лук.

Всю смесь ставят на тихий огонь и 2–2,5 часа тушат, подливая подсолнечное масло и периодически перемешивая, чтобы икра не подгорала. За полчаса до снятия икры с плиты ее необходимо посолить и поперчить черным молотым перцем.

После приготовления икра приобретает золотисто-желтый или оранжевый цвет.

Горячую икру раскладывают по стерилизованным банкам емкостью 500 мл и 1 л, заливают сверху по 1 столовой ложке растительного масла, пастеризуют в кипящей воде: банки емкостью 500 мл – 15 минут, литровые – 20–25 минут. Закатывают стерилизованными крышками. Охлаждают. Хранить икру желательно в холодильнике.

Баклажаны, жаренные с помидорами, консервированные

Баклажаны – 1 кг, помидоры – 2 кг, лук репчатый – 1 кг, масло подсолнечное – 1–1,5 л, соль и перец по вкусу.

У баклажанов удаляют плодоножки, нарезают кружочками толщиной в палец. Укладывают в глубокую кастрюлю и заливают водой из-под крана, сверху засыпают 3–4 столовые ложки соли. Дают постоять 2–3 часа, чтобы удалить горечь.

Через 2–3 часа воду слить, каждую баклажанную дольку обжаривают на подсолнечном масле с двух сторон до румяной корочки.

Также обжаривают на подсолнечном масле помидоры, нарезанные кружочками, и репчатый лук, нарезанный кольцами. Затем в глубокую кастрюлю складывают слоями обжаренные овощи. Первый слой – баклажаны, второй – помидоры, третий – лук и так далее, пока все овощи не закончатся. В кастрюлю с овощами наливают немного подсолнечного масла и воды, посолить и поперчить по вкусу. Тушат на медленном огне 30–45 минут.

Горячие овощи раскладывают по стерилизованным банкам емкостью 500 мл и 1 л, заливают сверху по 1 столовой ложке масла, пастеризуют в кипящей воде: банки емкостью 500 мл – 15 минут, литровые – 20–25 минут. Закатывают стерилизованными крышками. Охлаждают. Хранить баклажаны желательно в холодильнике.

Маринованные баклажаны

Баклажаны – 1 кг, чеснок – 100 г, петрушка или укроп – 200 г.

Для маринада: *на 1 л кипящей воды добавляют 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахарного песка, перец душистый – 5–6 горошин, гвоздика – 5–6 шт., уксус 9 %-ный – 1 ст. л., водка (любая) – 2 ст. л.*

Для маринования используются небольшие темно-фиолетовые или черные баклажаны. Баклажаны моют, удаляют у них плодоножку и разрезают вдоль с одной стороны, желательно с той, которая вогнута. Затем баклажаны укладывают в глубокую эмалированную посуду, засыпают солью и заливают водой из-под крана. Дают постоять 3–4 часа, чтобы вышла горечь. Далее баклажаны заливают 10 %-ным раствором соли или оставляют в той же воде, в которой они вымачивались. Доводят до кипения и бланшируют в кипящей воде 2–3 минуты, важно не передержать баклажаны в кипятке, так как они приобретают коричневый цвет. Бланшированные баклажаны откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и кладут под гнет на сутки, чтобы удалить из них остатки воды.

Для приготовления фарша берут очищенные дольки чеснока и петрушку или укроп.

Все мелко рубят и смешивают.

На следующий день баклажаны вынимают из-под гнета и осторожно начиняют фаршем, стараясь не повредить их стенки. Фаршированные баклажаны укладывают рядами в 3– или 5-литровые банки, желательно с широким горлом, заливают охлажденным маринадом, в который добавляют 2 столовые ложки водки. Выдерживают до готовности.

Хранятся баклажаны в прохладном месте, прикрытые крышкой или марлей.

Капуста маринованная по-азербайджански

Капуста – 1 кг, свекла – 2 шт., морковь – 2–3 шт., лавровый лист – 3–4 шт., перец душистый горошком – 6–8 шт., гвоздика – 3–4 шт., соль – 1/2 ст. л., винный уксус – 350 мл.

Капусту, свеклу и морковь моют, очищают и нарезают тонкой соломкой. Смешивают с солью и пряностями, укладывают в банку или в эмалированную кастрюлю. Все заливают винным уксусом. Банку герметически закрывают. Хранят в прохладном месте или в холодильнике.

Маринованные баклажаны с помидорами

Баклажаны и помидоры – по 1 кг, чеснок – 5–6 зубчиков, петрушка – 150 г, мята и сельдерей – по 100 г, стручковый перец – 100 г, перец душистый горошком – 8—10 шт., соль – 150 г.

Для маринада: *вода кипяченая – 1 л, соль – 1 ст. л., сахарный песок – 1 ст. л., уксус 9 %-ный – 2 ст. л.*

Для маринования используются небольшие темно-фиолетовые или черные баклажаны и красные или красно-зеленые крепкие помидоры.

Баклажаны моют, удаляют у них плодоножку и разрезают вдоль с одной стороны, желательно с той, которая вогнута. Затем баклажаны укладывают в глубокую эмалированную посуду, засыпают солью и заливают водой из-под крана. Дают постоять 3–4 часа, чтобы вышла горечь, и промывают водой. У помидоров срезают верхушки с той стороны, где находятся плодоножки, в виде крышечки и удаляют сердцевину. Для приготовления фарша очищенные дольки чеснока, мяту, петрушку, сельдерей и стручковый перец мелко рубят и тщательно смешивают.

Подготовленные баклажаны и помидоры начиняют фаршем.

На дно банки укладывают лавровый лист, черный душистый перец горошком, чеснок, а затем, до половины объема банки, крепкие недозревшие красные помидоры, а сверху фаршированные баклажаны. Все заливают маринадом и стерилизуют в кипящей воде в течение 30–35 минут.

Хяфта-беджар

Баклажаны – 3 шт., капуста свежая – 1 небольшой кочан, свекла – 3 средних шт., морковь – 3 шт., перец сладкий – 4 шт., зеленый помидор 4–5 небольших шт., чеснок – 2 головки, мята, кинза, петрушка – по 1 пучку, винный уксус – 1 л, соль и перец по вкусу.

Хяфта-беджар – это салат, который готовится за одну неделю («хяфта» в переводе с азербайджанского означает «неделя», а «беджар» – «выращивать»). Баклажаны моют, очищают от плодоножек, нарезают вдоль на четыре части, солят и оставляют на 1–2 часа для удаления горечи. Затем их бланшируют в подсоленной воде 1–2 минуты, откидывают на дуршлаг для удаления оставшейся воды и кладут под гнет на сутки.

На следующий день овощи – капусту, свеклу, морковь, зеленые помидоры, стручковый перец, чеснок и свежую зелень – очищают и тщательно моют. Овощи нарезают на дольки, а зелень шинкуют. Подготовленные овощи солят по вкусу и смешивают с баклажанами. Все укладывают в стеклянные банки или эмалированную кастрюлю. Заливают винным уксусом. Оставляют на 7–8 дней для созревания.

Салат из сладкого перца в маринаде

Перец сладкий – 5 кг, масло растительное или оливковое – 1 стакан, вода кипяченая – 1 стакан, сахар – 1 стакан, соль – 1 ст. л., уксус столовый 9 %-ный – 1 стакан.

В большую глубокую кастрюлю выливают уксус, масло, воду, добавляют сахар и соль. Все смешивают и доводят до кипения. Зеленый, желтый, оранжевый и красный сладкий перец тщательно моют, удаляют у него плодоножки, перепонки и семена. Еще раз промывают и шинкуют колечками. Быстро перекладывают в кастрюлю с горячим маринадом и проваривают 30 минут. Затем раскладывают весь перец в подготовленные банки, закрывают стерильными крышками и закатывают. Хранят в прохладном месте или в холодильнике.